

Hackbällchen mit Mango-Salsa

Gesamtzeit **55 Min.** 35 Min. Vorbereitungszeit 20 Min. Kochzeit

ZUTATEN

10 Portion(en)

Hackbällchen:

- 250 g** weiße Zwiebel, fein gewürfelt
- 30 g** Knoblauch, fein gehackt
- 3 g** Paprikapulver, edelsüß
- 3 g** Kreuzkümmel, gemahlen
- 1 g** Oregano, getrocknet
- 150 ml** Kikkoman Teriyaki Marinade
- 1 kg** Lammhackfleisch
- 1 kg** Rinderhackfleisch

Mango-Salsa:

- 600 g** Mango, ohne Kern, geschält und gewürfelt
- 150 g** rote Zwiebel, fein gehackt
- 30 g** frischer Koriander, gehackt
- 7 g** Chili, fein gehackt
- 200 ml** Kikkoman Teriyaki Marinade
- 50 ml** Limettensaft

ZUBEREITUNG

Schritt 1

Zwiebeln, Knoblauch, Paprikapulver, Kreuzkümmel, Oregano und Kikkoman Teriyaki Marinade mit dem Fleisch vermischen. Aus der Masse etwa golfballgroße Kugeln à 45 g formen und leicht flachdrücken. Auf dem Grill von beiden Seiten 2 Minuten bräunen.

Schritt 2

Mango, Zwiebel, Koriander und Chili in eine Schüssel geben und mit Kikkoman Teriyaki Marinade sowie Limettensaft vermischen.

Schritt 3

Salsa auf Teller verteilen, Hackbällchen daraufsetzen und servieren.