

Kürbis, Zucchini und Hackfleischbällchen mit Harissa Dip

Zutaten für 4 Personen

2	grüne Zucchini
1/4	Hokkaido-Kürbis
8 EL	Rapsöl
	Salz und Pfeffer
600 g	Rinderhack
3	Schalotten, fein gehackt
3 Zehe/n	Knoblauch, fein gehackt
	Salz, Pfeffer und geräuchertes Paprika Pulver
150 g	Mayonnaise
1 TL	Harissa, orientalische Gewürzpaste
1 TL	Ingwer, frisch gerieben



Rezeptinformationen

Vorbereitung:

0 Stunden 30 Minuten

Zubereitung:

0 Stunden 20 Minuten

Schwierigkeit:

Leicht

Zusätzliche Informationen:

1 Stunde Ruhezeit

Hilfsmittel:

Weber Doppelspieße

Methode:

Direkt

Zubereitung

In der Küche:

1. Das Hackfleisch mit Schalotten und Knoblauch vermischen und mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen. Aus der Masse 12 Kugeln je 50g formen und auf 4 Doppelspieße stecken. Abgedeckt im Kühlschrank 1 Stunde ruhen lassen.
2. Die Zucchini in 1 cm dicke Scheiben schneiden. Den Kürbis schälen, halbieren und in 1 cm dicke Scheiben schneiden. Das Gemüse in eine Schüssel geben und mit dem Öl vermischen, mit Salz und Pfeffer würzen.
3. Für den Dip alle Zutaten verrühren und ggf. noch mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Auf dem Grill:

1. Den Grill vorbereiten für direkte und indirekte Hitze (180°C). Falls ein Holzkohle Grill (57er) verwendet wird, braucht man einen ½ Anzündkamin durchgeglühte Briketts.
2. Die Hackfleischspieße von beide Seiten 2-3 Minuten direkt an grillen, danach indirekt positionieren. Nun das Gemüse direkt etwa 6 bis 8 Minuten grillen bis ein schönes Branding entsteht und bissfest gar ist.