

**▪ Die Küchenschlacht – Menü am 09. Februar 2026 ▪
Leibgericht mit Mario Kotaska**



Matthias Reichelt

Hackbällchen mit Kartoffelecken, Knoblauch-Dip und Tomaten-Salsa

Zutaten für zwei Personen

Für die Hackbällchen:

200 g gemischtes Hackfleisch
1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
1 Ei
2 EL Tomatenmark
2 EL Senf
Neutrales Öl, zum Anbraten
100 g Semmelbrösel
1 Bund Petersilie
Edelsüßes Paprikapulver, zum Würzen
Chiliflocken, zum Würzen
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Zwiebel und Knoblauch abziehen. Petersilie fein hacken und mit den restlichen Zutaten vermengen. Kleine Hackbällchen formen und in einer Pfanne mit heißem Öl anbraten.

Für die Kartoffeln:

200 g vorwiegend festkochende Kartoffeln
Rosenscharfes Paprikapulver, zum Würzen
Edelsüßes Paprikapulver, zum Würzen
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kartoffeln waschen und in Wedges schneiden. Mit Öl, Salz, Pfeffer und Paprikapulver kurz marinieren und im Ofen ca. 20 Minuten backen.

Für die Salsa:

125 g gehackte Tomaten aus der Dose
½ rote Paprikaschote
3 Essiggurken
1 rote Zwiebel
Balsamicoessig, zum Würzen
Edelsüßes Paprikapulver, zum Würzen
Chiliflocken, zum Würzen
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zwiebel abziehen und fein hacken. Paprika von Scheidewänden und Kernen befreien und fein hacken. Essiggurken ebenfalls hacken. Gehackte Tomaten mit Paprika, Essiggurken, Zwiebel, Balsamicoessig, Paprikapulver, Chiliflocken sowie Salz und Pfeffer vermengen.

Für dem Knoblauch-Dip:

4 Knoblauchzehen
125 g Quark
Olivenöl, zum Abschmecken
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Knoblauch abziehen, fein hacken und in einer Schüssel mit dem Quark, Olivenöl sowie Salz und Pfeffer vermengen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.