

▪ **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

Oliveöl, 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.