



Vegane Fleischbällchen in Kapernsauce

dazu Kartoffeln und Rote-Bete-Salat mit Dill



20-30min



2 Personen

Königsberger Klopse sind schon fast ein deutsches Kulturgut. Das traditionelle Gericht, bestehend aus Hackbällchen mit cremiger Sauce und Kartoffeln, schmeckt praktisch jedem - es sei denn, man ist Vegetarier. Doch dafür haben wir bei Dinnerly natürlich eine Lösung parat: Unsere Variante enthält statt gemischtem Hack vegane Fleischbällchen, dazu gibt's einen leckeren Rote-Bete-Salat. Genuss für alle!

Was du von uns bekommst

- 1 Pck. festkochende Kartoffeln
- 1 Pck. Kapern
- 10g Dill & Petersilie
- 500g Rote Bete, vorgegart
- 2 Stangensellerie ¹
- 200g veganes Hackfleisch ⁴
- 1 Knoblauchzehe

Was du zu Hause benötigst

- 200ml Pflanzendrink
- 1TL Senf ³
- 1EL Weizenmehl ²
- Salz und Pfeffer
- Pflanzenöl
- Essig

Küchenutensilien

- mittelgroßer Topf mit Deckel
- große Pfanne
- Messbecher
- Sieb

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Kochtipp

Wer mag, kann die Kartoffeln auch vor dem Kochen schälen. Da Rote Bete stark färbt, beim Verarbeiten am besten Küchenhandschuhe und Schürze tragen.

Allergene

Sellerie (1), Gluten (2), Senf (3), Sojabohnen (4). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 701kcal, Fett 36.3g, Kohlenhydrate 64.1g, Eiweiß 23.3g



1. Kartoffeln kochen

200ml Pflanzendrink abmessen und Raumtemperatur annehmen lassen. In einem mittelgroßen Topf ausreichend gesalzenes Wasser für die **Kartoffeln** zum Kochen bringen. Die **Kartoffeln** je nach Größe halbieren oder vierteln, in das kochende Wasser geben und in 15-20Min. gar kochen. In ein Sieb abgießen und abtropfen lassen, zurück in den Topf geben und abgedeckt warm halten.



4. Sauce ansetzen

Das **Hack** mit etwas Salz und Pfeffer verkneten und zu **8 Bällchen** rollen. In einer großen Pfanne mit 1EL Pflanzenöl bei mittlerer Hitze 3-4Min. anbraten, aus der Pfanne nehmen und in derselben Pfanne den Knoblauch und die **Kapern** mit 1EL Pflanzenöl ca. 1Min. anbraten, 1EL Mehl unterrühren und ca. 30Sek. mitbraten. Mit 200ml Pflanzendrink aus Schritt 1 ablöschen und 1TL Senf einrühren.

Verzichte auf gedruckte Rezepte - ändere die Einstellungen im Kundenkonto. Fragen zur Zubereitung oder zum Rezept? Deine Koch-Hotline: **030 208 480 510**



2. Zutaten vorbereiten

Die **Kapern** in einem Sieb unter fließendem Wasser abspülen, abtropfen lassen und grob schneiden. Die **Petersilienblätter** von den Stängeln zupfen. Den **Dill samt weichen Stängeln** und die **Petersilienblätter** getrennt fein schneiden. 1 Knoblauchzehe schälen und fein würfeln.



5. Fertigstellen & servieren

Die **Sauce** einmal aufkochen und bei niedriger Hitze 1-2Min. einköcheln lassen, ggf. esslöffelweise Wasser zufügen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die **Hackbällchen** in die **Sauce** geben und ca. 2Min. erwärmen. Die **Hackbällchen** in der **Sauce** mit den **Kartoffeln** anrichten und mit der **Petersilie** bestreuen, den **Salat** dazu servieren.



3. Salat zubereiten

Die **½ der Roten Bete** ggf. abtropfen lassen, halbieren und in schmale Spalten schneiden. (Die **übrige Rote Bete** wird für dieses Rezept nicht benötigt.) Den **Sellerie** schräg in schmale Scheiben schneiden. Beides mit dem **Dill**, 1EL Essig, 1EL Pflanzenöl und je 1 kräftigen Prise Salz und Pfeffer vermengen und beiseitestellen.



6. Sauer macht lustig

Cremig und vollmundig ist schon super, aber es darf noch etwas Frische sein? Kein Problem! Wer möchte, kann dem Gericht noch die Krone der Zitrone aufsetzen. Dazu die Sauce einfach mit ein paar Tröpfchen Zitronensaft abschmecken. Oder eine Zitronenspalte mit auf den Teller legen. Oder, oder, oder ... Schließlich gilt: Wer zuletzt lacht, lacht am besten!