



Fleischbällchen auf warmem Kartoffelsalat

mit frischen Gurken und Petersilie



ca. 25min



2 Portionen

Heute präsentieren wir erfreut: ein klassisches, geselliges Gericht, auch perfekt für die nächste Party geeignet! Der feine Kartoffelsalat mit Petersilie und lecker-lockeren Fleischbällchen lässt viele Herzen höherschlagen. Und wer schon beim bloßen Gedanken an weitere Mitschlemmerer Futterneid bekommt, sei beruhigt – dieses Gericht lässt sich auch mit nur zwei Gabeln verzehren!

- 1 Pck. festkochende Kartoffeln
- 50g Bio-Semmelbrösel ¹
- 1 Zwiebel
- 10g Petersilie
- 250g gemischtes Hack von Rind und Schwein
- 1 große Gurke

- 1TL Senf²
- Salz und Pfeffer
- Pflanzenöl
- Essig

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

Wer mag, kann die Kartoffeln auch mit dem Deckel abgießen. Hierbei sehr vorsichtig vorgehen! Die Kartoffeln danach im Topf ohne Deckel ausdampfen lassen.

Gluten (1), Senf (2). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Energie 648kcal, Fett 27.8g,
Kohlenhydrate 66.5g, Eiweiß 32.4g



In einem mittelgroßen Topf ausreichend gesalzenes Wasser für die **Kartoffeln** zum Kochen bringen. Die **Kartoffeln samt Schale** in 2-3cm große Stücke schneiden, in das kochende Wasser geben und abgedeckt in 10-15Min. gar kochen. In ein Sieb abgießen und abtropfen lassen.



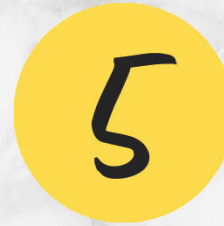
Die **½ der Semmelbrösel** in einer kleinen Schüssel mit 50ml Wasser vermengen und einweichen lassen. Die **Zwiebel** schälen und fein würfeln. Die **Petersilie samt Stängeln** sehr fein schneiden.



Das **Hackfleisch** gut mit den **Semmelbröseln**,
der **½ der Zwiebelwürfel**, der
½ der Petersilie, 1TL Senf und je 1 kräftigen
Prise Salz und Pfeffer verkneten, **6 gleich
große Kugeln** formen und leicht platt
drücken. (Siehe Schritt 6 für einen Technik-
Tipp.) Die **Fleischbällchen** in einer
mittelgroßen Pfanne mit 1TL Pflanzenöl bei
mittlerer Hitze auf jeder Seite 3–4Min.
anbraten.



Die **Gurke** längs halbieren, in sehr dünne Scheiben schneiden und mit den **Kartoffeln**, den **restlichen Zwiebeln** und der **restlichen Petersilie** vermengen, ggf. etwas **Petersilie** für die Garnitur beiseitelegen. Je 2TL Pflanzenöl, Essig und Wasser zugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. (Siehe auch Schritt 6.)



Die **Fleischbällchen** mit dem **Kartoffel-Gurken-Salat** anrichten und ggf. mit der **restlichen Petersilie** bestreut servieren.



Damit die Hackbällchen beim Braten nicht auseinanderfallen, kannst du folgenden Trick anwenden: Vermenge die Zutaten in einer Schüssel mit kreisenden Bewegungen, immer in die gleiche Richtung – so, als würdest du Milch in deinen Kaffee rühren. Dadurch entstehen lange Protein-Ketten, die die Masse beim Braten besser zusammenhalten. Eine Küchenmaschine tut dasselbe, aber mit weniger Aufwand.

Verzichte auf gedruckte Rezepte - ändere die Einstellungen im Kundenkonto. Fragen zur Zubereitung oder zum Rezept? Deine Koch-Hotline: **030 208 480 510**
Schau dir das Rezept in deinem Konto auf marleyspoon.de an.    **#marleyspooning**