

MARLEY SPOON



RS Bio-Rinderbällchen auf 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 Bio-Rinderbällchen 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!

Was du von uns bekommst

- 1 Pck. festkochende Kartoffeln
- 50g Bio-Semmelbrösel ¹
- 1 Zwiebel
- 10g Petersilie
- 250g Bio-Rinderhackfleisch
- 1 Gurke
- 10g Dill

Was du zu Hause benötigst

- 1TL Senf ²
- Salz und Pfeffer
- Pflanzenöl
- Essig

Küchenutensilien

- mittelgroßer Topf mit Deckel
- mittelgroße 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 mit dem Deckel abgießen. Hierbei sehr vorsichtig vorgehen! Die Kartoffeln danach im Topf ohne Deckel ausdampfen lassen.

Allergene

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

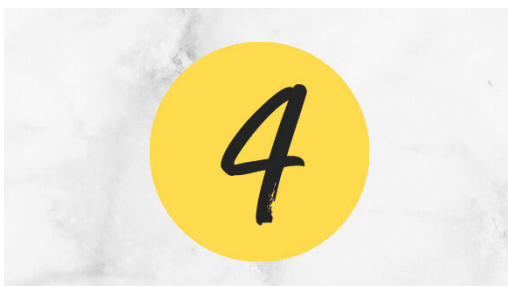
Nährwertangaben pro Portion

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



1. Kartoffeln kochen

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.



4. Rinderbällchen braten

Die **Rinderbällchen** in einer mittelgroßen Pfanne mit 1TL Pflanzenöl bei mittlerer Hitze auf jeder Seite 3-4Min. anbraten.



2. Zutaten vorbereiten

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.



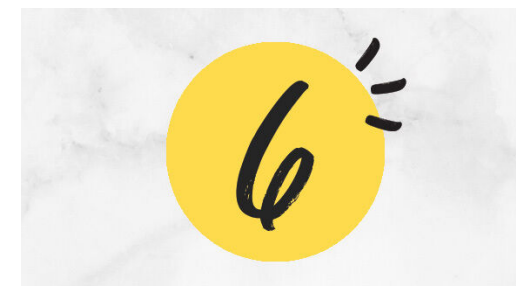
5. Salat mischen

Die **Gurke** längs halbieren und in sehr dünne Scheiben schneiden. Den **Dill** fein schneiden. Die **Gurken** und die **½ des Dills** oder mehr nach Geschmack mit den **Kartoffeln** und den **restlichen Zwiebeln** vermengen. Je 2TL Pflanzenöl, Essig und Wasser zugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.



3. Rinderbällchen formen

Das **Hackfleisch** gut mit den **Semmelbröseln**, der **½ der Zwiebelwürfel**, der **Petersilie**, 1TL Senf und je 1 kräftigen Prise Salz und Pfeffer verkneten, **6 gleich große Kugeln** formen und leicht platt drücken.



6. Anrichten und servieren

Die **Rinderbällchen** mit dem **Kartoffel-Gurken-Salat** anrichten und servieren.