



Fleischbällchen auf warmem Kartoffelsalat

mit frischen Gurken und Petersilie



ca. 25min



2 Portionen

Mehr Zutaten, mehr Genuss: Mit diesem XXL-Rezept erhältst du Zutaten für zwei Portionen statt einer. Ideal, wenn du Besuch hast, gemeinsam kochen möchtest oder dir eine Portion für später aufheben willst. Ein kleiner Aufpreis, der sich doppelt lohnt - flexibel, praktisch und richtig lecker.

Was du von uns bekommst

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

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.

Allergene

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

Nährwertangaben pro Portion

Energie 566kcal, Fett 21.1g, Kohlenhydrate 56.8g, Eiweiß 35.9g



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.



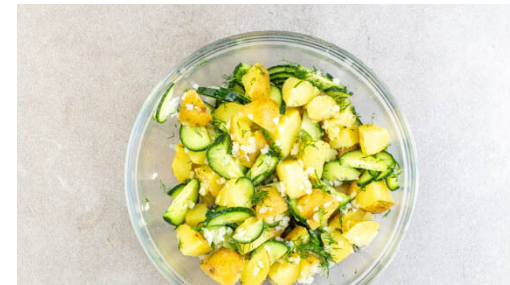
4. Fleischbällchen braten

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