



Herzhafte Putenhackbällchen

mit Kartoffel-Gurken-Salat



ca. 25min



2 Portionen

Wir präsentieren: den Klassiker, den unbestrittenen Favoriten deutscher Wochenendmittagessen, den x-fachen Gast auf entspannt souveränen Geburtstagspartys - Hackbällchen mit Kartoffel-Gurken-Salat! Warum? Weil hier mit kleinem Budget Großes entsteht, weil die Kombination aus saftig-würzigen Fleischbällchen mit sättigender Salatbeilage einfach jedem schmeckt und die Zubereitung ein Kinderspiel ist. Dann mal ran an die Buletten!

Was du von uns bekommst

- 1 Pck. festkochende Kartoffeln
- 1 rote Zwiebel
- 250g Putenhackfleisch
- 1 Gurke

Was du zu Hause benötigst

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

Küchenutensilien

- mittelgroßer Topf
- mittelgroße Pfanne
- Sieb

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

Allergene

Enthält: **Senf** (1).

Nährwertangaben pro Portion

Energie 511kcal, Fett 22.3g,
Kohlenhydrate 48.3g, Eiweiß 28.1g



1. Kartoffeln schneiden

In einem mittelgroßen Topf ausreichend gesalzenes Wasser für die **Kartoffeln** zum Kochen bringen. Die **Kartoffeln** samt Schale in 2-3cm große Stücke schneiden.



2. Kartoffeln kochen

Die **Kartoffeln** in das kochende Wasser geben und in 10-15Min. gar kochen. In ein Sieb abgießen und abtropfen lassen.



3. Fleischbällchen formen

Die **Zwiebel** schälen, halbieren und fein würfeln. Das **Hackfleisch** gut mit der **½ der Zwiebeln**, 1TL Senf und je 1 kräftigen Prise Salz und Pfeffer verkneten, dann zu **6 gleich große Kugeln** formen und diese leicht platt drücken.



4. Fleischbällchen braten

Die **Fleischbällchen** in einer mittelgroßen Pfanne mit 1TL Pflanzenöl bei mittlerer Hitze auf jeder Seite 3-4Min. anbraten, bis das **Fleisch** durch ist.



5. Gurke schneiden

Die **Gurke** längs halbieren und in sehr dünne Scheiben schneiden.



6. Salat mischen

Die **Gurken**, die **Kartoffeln** und die **restlichen Zwiebeln** vermengen. Je 2TL Pflanzenöl, Essig und Wasser zugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die **Fleischbällchen** mit dem **Kartoffel-Gurken-Salat** anrichten und servieren.