MARLEY SPOON



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 Dill & Petersilie
- 250g Bio-Rinderhackfleisch
- 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.

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
Enthält: **Gluten** (1), **Senf** (2).

Kann Spuren enthalten von: Erdnüsse, Sesamsamen, Schalenfrüchte

Nährwertangaben pro Portion
Energie 592kcal, Fett 27.4g, Kohlenhydrate 53.9g, Eiweiß 30.5g



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.



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.



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.



4. Rinderbällchen braten

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



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.



6. Anrichten und servieren

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

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**