



## „Hackbällchen“ an Kartoffel-Queller-Salat

und buntem Bete-Salat-Mix



30-40min



2 Personen

Queller ist das neue Lieblingsgemüse in unserer Testküche! Mit seinem frischen, feinsalzigen Geschmack peppt er jedes Gericht auf - hier zum Beispiel einen leckeren Kartoffelsalat! Der gesellt sich seinerseits zu den veganen Hackbällchen, die in der Pfanne schön knusprig gebraten werden. Der Dritte im Bunde ist ein frischer grüner Salat mit Roter Bete und gerösteten Sonnenblumenkernen. Ein echter Renner!

## Was du von uns bekommst

- 1 Packung festkochende Kartoffeln
- 30g Queller
- 1 rote Zwiebel
- 1 Packung Rote Bete, vorgegart
- 1 Päckchen Sonnenblumenkerne
- 1 Packung gemischter Salat
- 1 Packung getrocknete Tomaten
- 1 Packung vegane Hackbällchen<sup>6</sup>

## Was du zu Hause benötigst

- 2EL Balsamicoessig<sup>17</sup>
- 2EL Mayonnaise<sup>3</sup>
- 2TL Senf<sup>10</sup>
- Salz und schwarzer Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl
- Essig

## Küchenutensilien

- mittelgroßer Topf
- kleiner Topf
- mittelgroße Pfanne
- Messbecher
- Sieb

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

## Allergene

Eier (3), Sojabohnen (6), Senf (10), Sulphite (17). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

## Nährwertangaben pro Portion

Energie 787kcal, Fett 44.5g, Kohlenhydrate 70.2g, Eiweiß 21.1g



**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, ins kochende Wasser geben und in ca. 10Min. gar kochen, in den letzten 2Min. den **Queller** dazugeben. **1 Tasse Kochwasser** abschöpfen, die **Kartoffeln** und den **Queller** in ein Sieb abgießen, kalt abspülen und abtropfen lassen.



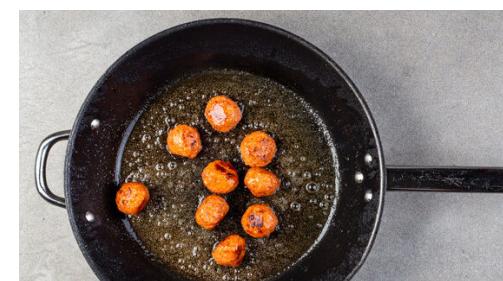
**4. Kartoffelsalat mischen**

Die **getrockneten Tomaten** fein würfeln. 2EL Mayonnaise, 1EL Olivenöl und 2TL Senf verrühren und die **getrockneten Tomaten** untermischen. Die (leicht) **abgekühlten Kartoffeln** und den **Queller** mit dem **Dressing** vermengen, ggf. **Kochwasser** untermischen, bis die gewünschte Textur erreicht ist.



**2. Zwiebeln köcheln**

Die **Zwiebel** schälen, halbieren und in dünne Streifen schneiden. Die **Zwiebelstreifen** in einem kleinen Topf mit 2EL Balsamicoessig, 1EL Olivenöl, 100ml Wasser und 1EL Zucker bei niedriger bis mittlerer Hitze unter häufigem Rühren in ca. 15Min. weich köcheln.



**5. Bällchen braten**

Die **veganen Hackbällchen** in der Pfanne mit 1EL Olivenöl bei mittlerer Hitze rundum ca. 6Min. braten, bis sie appetitlich gebräunt und innen warm sind.



**3. Bete-Salat-Mix zubereiten**

Die **Rote Bete** halbieren und in ca. 0,5cm dicke Scheiben schneiden. **Tipp:** Am besten Küchenhandschuhe tragen. Die **Sonnenblumenkerne** in einer mittelgroßen Pfanne ohne Zugabe von Fett bei mittlerer Hitze 1-2Min. goldbraun anrösten. **Vorsicht**, sie können schnell zu dunkel werden. Aus der Pfanne nehmen, mit der **Roten Bete** und dem **gemischten Salat** vermengen, die Pfanne aufbewahren.



**6. Fertigstellen & servieren**

2EL Olivenöl, 1EL Essig und je 1/2TL Salz und Zucker verrühren und mit dem **Rote-Bete-Salat-Mix** vermengen. Den **Kartoffel-Queller-Salat** ggf. mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit den **Bällchen**, den **Zwiebeln** und dem **Rote-Bete-Salat-Mix** servieren.