



Herzhafte Schweinehackbällchen

mit Kartoffel-Gurken-Salat



ca. 25min



2 personen

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!

Wat je van ons krijgt

- 1 zakje vastkokende aardappels
- 1 rode ui
- 250g varkensgehakt
- 1 komkommer

Wat je thuis nodig hebt

- 1tl mosterd ¹⁰
- peper en zout
- 15ml plantaardige olie
- 10ml azijn

Kookgerei

- middelgrote kookpan
- middelgrote koekenpan
- zeef of vergiet

Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Allergenen

mosterd (10). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 503kcal, vet 22.1g, koolhydraten 44.3g, eiwit 30.8g



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 abgedeckt 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.