

DINNERLY



Fleischbällchen mit Kartoffel-Gurken-Salat mit frischer Petersilie



ca. 25min



2 personen

Heute präsentieren wir erfreut: ein klassisches, geselliges Gericht, auch perfekt für die nächste Party geeignet! Der feine Kartoffelsalat mit Petersilie und lecker-lockeren Fleischbällchen 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!

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 1 zakje vastkokende aardappels
- 25g paneermeel¹
- 1 ui
- 10g verse petersilie
- 200g rundergehakt
- 1 komkommer

WAT JE THUIS NODIG HEBT

- 1tl mosterd¹⁰
- peper en zout
- 15ml plantaardige olie
- 10ml azijn

KOOKGEREI

- middelgrote kookpan met deksel
- middelgrote koekenpan
- maatbeker
- zeef of vergiet

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

KOOKTIP

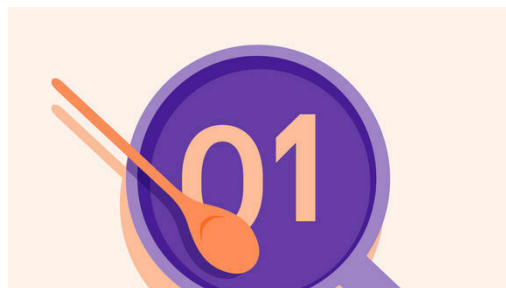
Wer mag, kann die Kartoffeln auch mit dem Deckel abgießen. Hierbei sehr vorsichtig vorgehen! Die Kartoffeln danach im Topf ohne Deckel ausdampfen lassen.

ALLERGENEN

gluten (1), mosterd (10). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

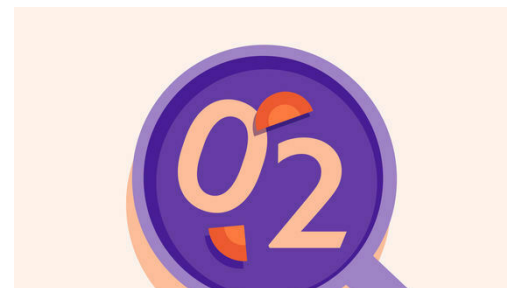
VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 553kcal, vet 25.4g, koolhydraten 53.6g, eiwit 26.2g



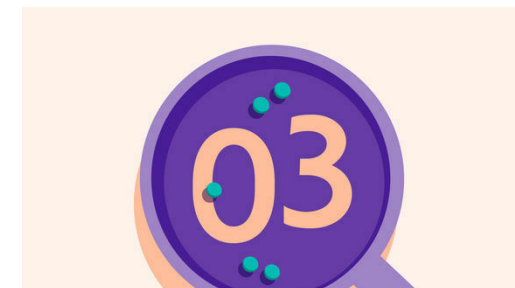
1. Kartoffeln kochen

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.



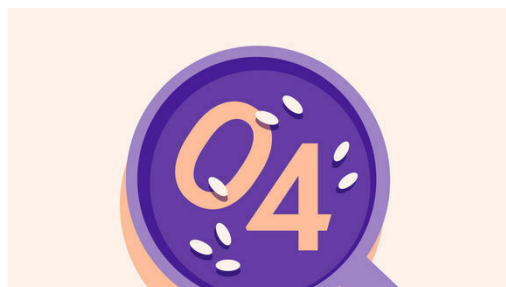
2. Zutaten vorbereiten

Die **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.



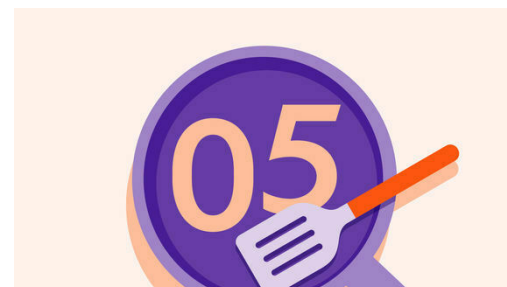
3. Fleischbällchen braten

Das **Hackfleisch** gut mit den **Semmelbröseln**, der $\frac{1}{2}$ der **Zwiebelwürfel**, der $\frac{1}{2}$ der **Petersilie**, 1TL Senf und je 1 kräftigen Prise Salz und Pfeffer verkneten, **6 gleich große Kugeln** formen und leicht platt drücken. Die **Fleischbällchen** in einer mittelgroßen Pfanne mit 1TL Pflanzenöl bei mittlerer Hitze auf jeder Seite 3–4Min. anbraten.



4. Salat mischen

Die **Gurke** längs halbieren, in sehr dünne Scheiben schneiden und mit den **Kartoffeln**, den **restlichen Zwiebeln** und der **restlichen Petersilie** vermengen, ggf. etwas **Petersilie** für die Garnitur beiseitelegen. Je 2TL Pflanzenöl, Essig und Wasser zugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. (Siehe auch Schritt 6.)



5. Anrichten und servieren

Die **Fleischbällchen** mit dem **Kartoffel-Gurken-Salat** anrichten und ggf. mit der **restlichen Petersilie** bestreut servieren.



6. Abgebrüht

Wie machen die denn den Kartoffelsalat?! – Ja, wie denn? Wir machen ihn so, dass er schmeckt, das ist die Mission. Wer aber schon immer Omas Kartoffelsalatrezept mit Brühe am liebsten gemocht hat, der darf auch jetzt Omas Kochkünsten Tribut zollen und beim Fertigstellen der Kartoffel-Gurken-Köstlichkeit das Wasser durch Brühe ersetzen. Das schmeckt sicher hervorragend, denn Omas irren nur selten.