

Frikadellen mit Kartoffel-Radieschen-Salat

FOODBOX



Zutaten für 2 Personen

Für die Frikadellen:

- › 1 Scheibe Toastbrot
- › ca. 60 ml Milch
- › 1 Schalotte
- › 250 g Hackfleisch (gemischt)
- › 1 Ei
- › 1 EL gehackte Petersilie
- › 1 TL scharfer Senf
- › Salz/Pfeffer
- › 1/2 TL Paprikapulver (edelsüß)
- › Semmelbrösel; nach Bedarf
- › 1-2 EL Rapsöl

Für den Salat:

- › 300 g gekochte, kleine Kartoffeln; z. B. Drillinge
- › 4 Radieschen
- › ¼ Salatgurke
- › 150 g Joghurt
- › 2 EL Crème fraîche
- › 1 EL fein gehackter Dill
- › Zitronensaft
- › Salz/Pfeffer

Zubereitung in 30 Minuten

- 1 Toast in Milch einweichen. Schalotte abziehen und fein hacken.
- 2 Hackfleisch mit ausgedrücktem Toast, Ei, Petersilie, Senf und Schalottenwürfeln vermengen. Mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen. Daraus eine gut formbare Masse kneten, falls nötig noch einige Brösel untermengen. Mit feuchten Händen daraus Frikadellen formen und in der Pfanne im heißen Öl unter Wenden 6-8 Min. braun braten.
- 3 Kartoffeln halbieren oder vierteln. Radieschen waschen, putzen und in feine Scheiben schneiden. Gurke schälen und ebenfalls in feine Scheiben schneiden. Kartoffeln, Radieschen und Gurke in einer Schüssel vermischen.
- 4 Joghurt mit Crème fraîche und Dill verrühren. Mit einem Spritzer Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken. Unter die vorbereiteten Zutaten mengen und am besten mind. 30 Min. ziehen lassen.
- 5 Salat nochmals abschmecken und mit Frikadellen servieren.

