

Sommerlicher KARTOFFELSALAT

MIT FRIKADELLEN ♥

für
4 PERSONEN



Leicht, frisch und voller Geschmack!
Dieser sommerliche Kartoffelsalat mit
knackigem Gemüse und würzigen
Frikadellen ist das perfekte Gericht für
warme Tage – einfach, sättigend und
bei Groß und Klein beliebt.



ZUTATEN (4 Personen)

Kartoffelsalat

- 800 g festkochende Kartoffeln
- 1 Salatgurke
- 8 Radieschen
- 3 Frühlingszwiebeln
- 250 ml Gemüsebrühe
- 3 EL Weißweinessig
- 4 EL Sonnenblumenöl
- 1 TL Senf
- Salz
- Pfeffer

Frikadellen

- 600 g gemischtes Hackfleisch
- 1 Zwiebel
- 1 Ei
- 3 EL Paniermehl
- 1 TL Senf
- Salz
- Pfeffer
- Paprikapulver
- Öl zum Braten



ZUBEREITUNG

- 1 Die Kartoffeln mit Schale kochen, leicht auskühlen lassen, pellen und in dünne Scheiben schneiden.
- 2 Die heiße Gemüsebrühe mit Essig, Öl, Senf, Salz und Pfeffer verrühren und über die Kartoffeln gießen. Vorsichtig vermengen und mindestens 30 Minuten ziehen lassen.
- 3 Gurke in dünne Scheiben schneiden, Radieschen in feine Scheiben hobeln und die Frühlingszwiebeln in Ringe schneiden.
- 4 Das Gemüse vorsichtig unter den Kartoffelsalat heben und nochmals abschmecken.
- 5 Für die Frikadellen die Zwiebel fein würfeln und mit Hackfleisch, Ei, Paniermehl, Senf und den Gewürzen gut verkneten.
- 6 Acht gleich große Frikadellen formen.
- 7 Etwas Öl in einer Pfanne erhitzen und die Frikadellen bei mittlerer Hitze von jeder Seite etwa 5–6 Minuten goldbraun braten, bis sie vollständig durchgegart sind.
- 8 Kartoffelsalat zusammen mit den warmen Frikadellen servieren und nach Belieben mit frischer Petersilie garnieren.



TIPP: Der Kartoffelsalat schmeckt noch besser, wenn er ein paar Stunden durchgezogen ist. Ideal auch zum Vorbereiten!



Guten Appetit!

