

Kartoffel-Gurkensalat mit Köttbullar



© Kartoffel-Gurkensalat mit Köttbullar - Rezepte mit Herz



45 Min. + Wartezeit



leicht



6 Portionen

Zutaten-Einkaufsliste

<input type="checkbox"/>	Für die Köttbullar:	
<input type="checkbox"/>	1	Zwiebel
<input type="checkbox"/>	80 g	Semmelbrösel
<input type="checkbox"/>	1 TL	getrockneter majoran
<input type="checkbox"/>	50 g	Milch
<input type="checkbox"/>	500 g	gemischtes Hackfleisch
<input type="checkbox"/>	1 EL	mittelscharfer Senf
<input type="checkbox"/>	1 TL	Paprikapulver, edelsüß
<input type="checkbox"/>	1 TL	Salz
<input type="checkbox"/>	1/2 TL	Pfeffer
<input type="checkbox"/>		Öl zum Braten
<input type="checkbox"/>	Für den Salat:	
<input type="checkbox"/>	1 kg	festkochende Kartoffeln
<input type="checkbox"/>	500 g	Wasser
<input type="checkbox"/>		Salz
<input type="checkbox"/>	1	Salatgurke
<input type="checkbox"/>	Für das Dressing:	
<input type="checkbox"/>	5-6	kleine Gewürzgurken
<input type="checkbox"/>	1 EL	Schnittlauch (TK oder frisch)
<input type="checkbox"/>	200 g	Joghurt
<input type="checkbox"/>	200 g	Schmand (20 % Fett)
<input type="checkbox"/>	100 g	Mayonnaise
<input type="checkbox"/>		Salz
<input type="checkbox"/>	1/2 TL	Pfeffer
<input type="checkbox"/>		etwas Zitronensaft

Zubereitung

1. Für die Köttbullar Zwiebel abziehen, in Stücken mit Semmelbröseln und Majoran in den Mixtopf geben, mit Milch übergießen und 10 Sek./Stufe 5 zerkleinern. Hack, Senf, Paprika, Salz und Pfeffer zugeben und 2 Min./Teigstufe vermengen. Aus der Masse kleine Bällchen formen. Öl in einer großen beschichteten Pfanne erhitzen. Hackbällchen darin rundherum 7-10 Min. braten. Mixtopf spülen.
2. Für den Salat Kartoffeln schälen, waschen und in mundgerechte Stücke schneiden. In den Gareinsatz geben. Wasser und 1/2 TL Salz in den Mixtopf geben, Gareinsatz einhängen und 25 Min./Varoma/Stufe 1 kochen. Abkühlen lassen. Mixtopf spülen.
3. Für das Dressing alle Zutaten in den Mixtopf geben und 5 Sek./Stufe 10 mixen. Abschmecken.
4. Kartoffeln in eine große Schüssel geben. Gurke schälen, längs halbieren, Kerne entfernen, in Würfel schneiden und zum Salat geben.
5. Erst das Dressing, dann die Köttbullar untermischen. Der Salat kann sofort serviert werden. Wer die Kartoffeln noch etwas geschmacksintensiver möchte, lässt den Salat 3-4 Std. durchziehen und mischt erst dann die Köttbullar unter.

Nährwertangaben

Pro Portion: ca. 580 kcal, 23 g E - 38 g F - 36 g KH