

Kartoffelsalat Rezepte

Kräuter Kartoffelsalat Mit Frikadellen

Anzahl: 4

Gattung: Kartoffeln, Gemüsegerichte, Obst, Fleisch

800	g. Kartoffeln, klein (vorwiegend fest kochend)	1	Essl. Olivenöl
1	Bd. Radieschen	1	Teel. Senf, mittelscharf
1	Salatgurke (ca. 200 g.)		Salz
1	Apfel, säuerlich		weißer Pfeffer
3	Essl. Zitronensaft	1	Brötchen vom Vortag
1	Pk. Tiefkühl-8-Kräuter -Mischung	1	Zwiebel
375	g. Vollmilch-Joghurt	500	g. Hackfleisch, gemischt
		1	Ei
		3	Essl. Öl

Die Kartoffeln gründlich waschen und in kochendem Wasser 15-20 Minuten garen.

Inzwischen die Radieschen putzen, waschen und, bis auf 4 Stück (zum Garnieren), in Scheiben schneiden. Gurke waschen und würfeln, Apfel waschen, vierteln, das Kerngehäuse ausschneiden und die Viertel in dünne Scheiben schneiden. Mit einem Esslöffel Zitronensaft beträufeln.

Kartoffeln abgießen, kalt abschrecken, die Schale abziehen und die Kartoffeln vierteln.

Für die Marinade Joghurt, Kräutermischung, Olivenöl und Senf gut verrühren. Mit Salz, Pfeffer und dem übrigen Zitronensaft abschmecken.

Kartoffeln, Radieschen, Gurke, Apfel und Joghurtmarinade mischen und ca. 1/2 Stunde ziehen lassen.

Brötchen in Wasser einweichen, Zwiebel schälen und fein würfeln. Brötchen gut ausdrücken. Hackfleisch, Brötchen, Zwiebel, Ei, Salz und Pfeffer zu einem geschmeidigen Teig verkneten.

Öl in einer Pfanne erhitzen. Aus dem Teig 8 Frikadellen formen und unter Wenden ca. 8 Minuten braten lassen. Auf den Tellern anrichten und mit den übrigen Radieschen garniert servieren.