

# Hackbällchen auf Kartoffelsalat

Salate » Kartoffel-Salate

## Zutaten (8 Personen)

- » 2kg Kartoffel(n)
- » 200g Zwiebel(n)
- » 10-12 EL Weißwein-Essig
- » Salz & Pfeffer
- » 1 Prise Zucker
- » 1 Bd. Basilikum
- » 1 Bd. Schnittlauch
- » 1kg Hackfleisch
- » 2 Ei(er)
- » 6-8 EL Semmelmehl
- » 2 EL Senf
- » 4-5 EL Öl
- » 1 Bd. Petersilie
- » 600g Vollmilchjoghurt
- » 1 Zitrone(n)
- » 500g Tomate(n)

## Bewertung



### Beschaffung

in jedem Discounter



### Kosten

11-15€



### Zubereitungszeit

61-90min

## Zubereitung

1. Kartoffeln waschen, ca. 20min kochen. Abschrecken, abkühlen. Kartoffeln schälen und in Scheiben schneiden. Zwiebeln schälen und in Ringe schneiden.

2. Essig, 8-10EL Wasser, Zwiebeln, Salz, Pfeffer und etwas Zucker aufkochen. Heiß über die Kartoffelscheiben gießen. Alles gut durchziehen lassen.

3. Basilikum und Schnittlauch waschen, fein schneiden. Mit Hack, Eiern, Semmelmehl und Senf verkneten, würzen. Kleine Frikadellen daraus formen. Im heißen Öl bei mittlerer Hitze 8-10min braten.

4. Petersilie waschen, hacken. Mit Joghurt und Zitronensaft verrühren. Mit Salz, Pfeffer und etwas Zucker würzen. Tomaten waschen, achteln. Tomaten und Dressing mit den Kartoffeln mischen. Mit Frikadellen anrichten, garnieren.

Nährwerte: 480kcal/E36g/F17g/KH42g pro Portion

angelegt am: 18.04.2005

Rezept-Nr: 1810

Die Rezept-Datenbank - <http://www.Rezept-Insel.de> - ©2025 M.Hennicke