



Kartoffel-Hackfleischnudeln

Zutaten für vier Personen

320 g gemischtes Hackfleisch
80 g Zwiebelwürfel
2 Knoblauchzehen
2 EL Olivenöl
320 g Kloßteig (Fertigprodukt)
60 g Paprikawürfel (bunt)
120 g Feldsalat
1 Bund Radieschen

Marinade:

3 cl Kalbsfond
3 EL Essig
3 EL Öl
80 g Zwiebelwürfel
2 EL gehackte gemischte Kräuter
Salz, Pfeffer

Zubereitung (circa 35 Minuten)

Zwiebelwürfel und Knoblauchwürfel in heißem Olivenöl glasig angehen lassen. Hackfleisch zugeben, mit anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen. Erkalten lassen. Kloßteig nach vorgegebener Rezeptur anmachen. Mit Hackfleisch und bunten Paprikawürfeln gut vermengen, nachwürzen und von der Masse Kugeln abdrehen. Zu Röllchen formen (wie Fingernudeln) und in heißem Olivenöl rundum ausbraten.

Feldsalat mehrmals waschen, gut abtropfen lassen und mit Radieschenscheiben vermengen. Als Bukett in tiefen Tellern anrichten. Kalbsfond, Essig, Öl, Zwiebelwürfel, gemischte Kräuter, Salz und Pfeffer gut verrühren und als Marinade über den Salat geben. Kartoffel-Hackfleischnudeln mit anlegen.

Dieses Gericht ist glutenfrei und lactosefrei.

Nährwert pro Portion

421 kcal – 30 g Fett - 19 g Eiweiß – 19 g Kohlenhydrate – 1,5 BE