

KRESSE-HACKFLEISCHBÄLLCHEN MIT KOPFSALAT

ZUTATEN

Zubereitungszeit: ca. 25 Minuten

Für 4 Personen

Hackfleischbällchen:

300 g Hackfleisch, z. B. Dreierlei

1 Hand voll Kresse, fein gehackt

Salz

Pfeffer aus der Mühle

Paprika

Bratbutter oder Bratcrème

Salat:

½-1 Kopfsalat, gerüstet, in mundgerechte Stücke geteilt

wenig Kresse

Sauce:

3 EL Rotweinessig

3-4 EL Rapsöl

1 TL Senf

Salz

Pfeffer aus der Mühle

½ rote Zwiebel, fein gehackt



ZUBEREITUNG

1 Für die Hackfleischbällchen das Fleisch mit Kresse mischen, würzen. Kleine Bällchen von ca. 1½-2 cm Durchmesser formen. Portionenweise in der heissen Bratbutter rundum 4-6 Minuten braten.

2 Salat und Kresse auf Teller verteilen.

3 Für die Sauce alle Zutaten verrühren, würzen. Die Sauce über den Salat träufeln. Kresse-Hackfleischbällchen darauf geben.

Dazu passen Brot oder Zopf.

