

Frikadellen mit Nudel-Salat

Für 4 Portionen

Frikadellen:

650 g gem. Hackfleisch	2 altbackene Semmeln	200 ml Vollmilch
4 Eier	1 Glas Kapern	1 Zwiebel
2 EL scharfer Senf	1 EL Butter	2 EL Butterschmalz
2 TL Petersilie	1 EL gehackter Rosmarin	2 EL Curry
1 Prise edelsüße Paprika	100 ml Weißwein	

Nudelsalat:

400 g Nudeln	2 Eier	1 Dose Möhren
1 Dose Erbsen	5 Gewürzgurken	1 Prise Salz und Pfeffer
1 EL Essig	100 g Mayonnaise	

Frikadellen:

Die Semmeln 30 Minuten vor der Zubereitung des Rezepts in Milch einweichen. Danach gut ausdrücken. Die Petersilie waschen und die Zwiebel fein wiegen und in Butter andünsten. Anschließend mit einem kleinen Schuss Weißwein ablöschen. Alle Zutaten dem Hackfleisch zugeben und vorsichtig vermengen. Die Frikadellen nicht zu groß formen und auf beiden Seiten für je 5 Minuten in Butterschmalz vorsichtig braun braten.

Nudelsalat:

Nudeln kochen bis sie gar sind. Eier kochen und in kleine Scheiben schneiden. Erbsen und Möhren vorsichtig mit den Eiern vermengen. Die klein geschnittenen Gewürzgurken unter die Ei-Masse geben und mit der Mayo zu einer cremigen Masse vermengen. Danach die Nudeln dazugeben. Das Ganze mit Salz, Pfeffer und einem Schuss Essig abschmecken. Wichtig: der Salat muss 2-3 Stunden durchziehen und gegebenenfalls nachgewürzt werden.

Frank Rosin am 16. September 2014