

Frikadellen mit Bratkartoffeln und Paprika-Tomaten-Salat

Für zwei Personen

Für die Frikadellen:

500 g gemischtes Hackfleisch	1 altbackenes Brötchen	500 ml Milch
1 Ei	1 Zwiebel	1 Zehe Knoblauch
Pflanzenöl	edelsüßes Paprikapulver	rosenscharfes Paprikapulver
Salz	Pfeffer	

Für die Bratkartoffeln:

700 g festk. Kartoffeln	1 Zwiebel	Pflanzenöl, Salz
-------------------------	-----------	------------------

Für den Paprika-Tomaten-Salat:

$\frac{1}{2}$ gelbe Paprika	$\frac{1}{2}$ grüne Paprika	$\frac{1}{2}$ rote Paprika
6 Cocktailtomaten	1 TL Honig	1 $\frac{1}{2}$ TL mittelscharfer Senf
15 ml brauner Balsamicoessig	25 ml Olivenöl	Salz, Pfeffer

Für die Frikadellen ein Brötchen ca. 10 Minuten in ein Gefäß mit Milch zum Einweichen geben. Zwiebel abziehen und würfeln. Brötchen ausdrücken und mit Hackfleisch und Zwiebeln in eine Schüssel geben. Mit Salz, Pfeffer, Paprika edelsüß und Paprika rosenscharf würzen. Masse gut verkneten und zu kleinen Frikadellenbällchen formen. Frikadellen in einer Pfanne mit heißem Öl ausbraten.

Für die Bratkartoffeln Kartoffeln schälen, waschen und in kleine Würfel schneiden. Zwiebel abziehen und würfeln. Kartoffelwürfel in einer Pfanne mit heißem Öl 25 Minuten unter regelmäßigem Wenden braten. In einer zweiten Pfanne Zwiebeln in etwas Öl anbraten und 5 Minuten bevor die Kartoffeln gar sind, dazugeben.

Für den Salat Paprika waschen, entkernen und würfeln. Tomaten waschen und würfeln. Für das Dressing Honig, Senf, Öl und Essig vermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Dressing kurz vor dem Servieren über den Salat geben.

Bratkartoffeln auf Teller anrichten, Frikadellen und Salat daneben geben und zusammen servieren.

Philipp Leibfried am 05. September 2016