Kalte Frikadellen mit Senf und Lollo-Rosso-Salat

Leckere, kalte Frikadellen

Ein kaltes Gericht für den Sack am Abend vor dem Fernseher.

Die Frikadellen bereitet man am besten am Vortag zu und lässt sie über Nacht im Kühlschrank erkalten.

Zu dem Lollo-Rosso-Salat gebe ich noch eine kleingeschnittenen Zwiebel und einige Knoblauchzehen.

Das Dressing wie gewohnt aus Olivenöl, Weißweinessig, Gartenkräutern, Salz, Pfeffer und Zucker.

Für die Frikadellen:

- 400 g Rinderhackfleisch
- 1 große Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 5 EL Semmelbrösel
- 3 Eier

- 1 TL mittelscharfer Senf
- 1/2 Topf Basilikum
- Salz
- Pfeffer
- Zucker
- Rapsöl

Zusätzlich:

- mittelscharfer Senf

Für den Salat:

- 1 Lollo-Rosso-Salat
- 1 milde Bio-Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Päckchen getrocknete Gartenkräuter
- Salz
- Pfeffer
- Zucker
- Weißwein-Essig
- Olivenöl

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 15 Min. | Garzeit 10 Min. | Wartezeit 12 Stdn.

Frischer Salat

Zwiebel und Knoblauchzehen putzen, schälen und kleinschneiden. In eine Schüssel geben.

Blätter des Basilikums abzupfen, kleinschneiden und dazugeben.

Hackfleisch ebenfalls dazugeben.

Eier aufschlagen und auch dazugeben. Ebenso die Semmelbrösel und den Senf.

Kräftig mit Salz und Pfeffer und dann einer Prise Zucker würzen.

Alles gut mit der Hand vermengen und im Kühlschrank eine Stunde ziehen lassen, damit die Semmelbrösel etwas aufquellen können.

Herausnehmen. Masse in vier Teile teilen und mit den Händen Kugeln daraus formen.

Viel Rapsöl in einer Pfanne mit Deckel erhitzen.

Kugeln hineingeben und mit dem Pfannenwender etwas platt drücken. Frikadellen auf jeder Seite etwa 5 Minuten kross

braten. Dabei beim Braten der zweiten Seite den Deckel auf die Pfanne geben.

Frikadellen herausnehmen und abkühlen lassen.

Auf einem Teller über Nacht im Kühlschrank gut erkalten lassen.

Am darauffolgenden Tag den Salat putzen, in kleine Stücke schneiden und in eine Salatschüssel geben.

Zwiebel und Knoblauch putzen, schälen und kleinschneiden. Dazugeben.

In einer Schale mit Essig, Öl, Kräutern, Salz, Pfeffer und Zucker ein Dressing zubereiten.

Löffelweise über den Salat geben. Mit dem Salatbesteck gut vermischen.

Jeweils zwei Frikadellen auf einen Teller geben. Jeweils einen Esslöffel Send dazugeben.

Salat in jeweils einer Salatschale dazu reichen.

Servieren. Guten Appetit!