

Hackfußbälle auf Gurkensalat-Spielfeld

Zutaten für 4 Portionen

- 500 g gemischtes Hackfleisch
- 1 Scheibe Toastbrot
- 1 Zwiebel
- 125 g Mozzarella Käse
- 1 Ei (Größe M)
- 1 TL mittelscharfer Senf
- 1 Salatgurke (ca. 550 g)
- 4 EL weißer Balsamico-Essig
- Salz, Pfeffer
- 1 Prise Zucker
- 4 EL Öl
- 500 g tiefgefrorene Pommes frites
- je 1/4 rote und gelbe Paprikaschote Backpapier

Zubereitung

Gurke gründlich waschen, trocken reiben, Enden abschneiden. Gurke in sehr dünne Scheiben schneiden. Essig mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen. 2 EL Öl darunterschlagen und mit den Gurken mischen. Zur Seite stellen.

Brot in kaltem Wasser einweichen. Zwiebel schälen und sehr fein würfeln. Mozzarella abtropfen lassen, erst in Scheiben schneiden, dann fein würfeln. Brot ausdrücken. Brot, Ei, Hack, Zwiebeln, Senf, 1 TL Salz und Pfeffer in eine Schüssel geben und verkneten. Mozzarella vorsichtig unterkneten. Aus der Hackmasse 12 Bälle formen.

Pommes auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech verteilen. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 200 °C / Umluft: 175 °C / Gas: Stufe 3) 20–24 Minuten backen. Nach der Hälfte der Backzeit die Pommes wenden.

Inzwischen 2 EL Öl in einer Pfanne erhitzen, Hackbälle darin unter mehrmaligem Wenden bei mittlerer Hitze 15–17 Minuten braten. Paprika putzen, waschen und in je 4 Rechtecke schneiden.

Pommes aus dem Ofen nehmen und mit Salz würzen. Hackbälle aus der Pfanne nehmen und auf Küchenpapier kurz abtropfen lassen.

Salat, je 3 Hackbälle und je 1 rotes und gelbes Paprikarechteck (rote und gelbe Karte) auf einem Teller anrichten. Pommes extra dazureichen.