

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!

Salat mit Lollo rosso, Chicorée und Lauchzwiebel

Einfacher, aber schmackhafter Salat mit drei Zutaten.

Lollo rosso, Chicorée und Lauchzwiebel.

Das Dressing dieses Mal mit Weißwein-Essig und Olivenöl

zubereitet.

[amd-zlrecipe-recipe:1032]

Lollo-rosso-Salat

Da haben die Hersteller von Lebensmitteln doch tatsächlich dazugelernt.

Ich habe eine Packung Lollo-rosso-Salat gekauft.

Dieser war geputzt, gewaschen und grob zerkleinert.

Und auf der Packung stand doch tatsächlich „Convenience-Salat“.

Kaum zu glauben. Aber endlich einmal eine passende, nicht irreführende Bezeichnung eines Lebensmittels.

Ganz gestimmt hat die Bezeichnung im Endeffekt dann aber doch nicht. Der Salat war nur grob zerrupft. Für einen Salat waren die Salatteile dann doch zu groß und ich musste sie für den Salat noch mit der Hand etwas zerkleinern.

Angerichtet habe ich den Salat mit einem italienischen Dressing.

Salz, Pfeffer, eine Prise Zucker. Balsamico di Modena. Olivenöl.

[amd-zlrecipe-recipe:1016]

Eliche tricolore mit Lollo-Rosso-Pesto

Hier habe ich einfach zwei Salatköpfe zweckentfremdet und ein Pesto mit ihnen zubereitet.

Zusätzlich kommen noch Schalotten und Knoblauchzehen in das Pesto. Und natürlich viel frisch geriebener Parmesan. Und etwas Olivenöl.

Als Pasta habe ich Eliche tricolore verwendet, die etwas farbenfroh sind und somit auch optisch etwas für's Auge bieten.

Einfaches, schnell zubereitetes Pasta-Gericht.

[amd-zlrecipe-recipe:538]

Frittierter Multicolor-Salat mit Bratkartoffeln

Da habe ich ja einmal einen besonderen Salat gekauft. Einen Multicolor-Salat.

Man muss sich das so vorstellen, dass ich hierbei drei kleine Salate gekauft habe, die noch mit etwas Wurzeln in einem bisschen Erde verkauft werden. Und zwar jeweils ein Lollo

rosso, ein Lollo bionda und ein roter Eichblatt-Salat. Man hat also eine Variation von Salaten und schöne, verschiedenfarbige Salatblätter.

Nun, ich mache es mir einfach, putze die Salate, löse die einzelnen Blättchen voneinander und frittiere sie.

Dazu gibt es Bratkartoffeln als Beilage. Die Kartoffeln schäle ich der Einfachheit halber auch nur und frittiere sie roh.

[amd-zlrecipe-recipe:483]