

PESTO-KARTOFFELN MIT KÄSE-FRIKADELLEN



Leichte Küche: Die Pesto-Kartoffeln werden mit Joghurt verfeinert. Somit ist das Dressing leicht und bekömmlich und liegt nicht schwer im Magen. Die Frikadellen bekommen eine besondere Würze durch den Weichkäse.



Zubereitungszeit

45 Minuten

PORTIONSRECHNER:

Stück: 6

PESTO-KARTOFFELN

Koche die Kartoffeln in einem großen Topf mit Wasser für etwa 25 Minuten, bis sie weich sind. Koche die grünen Bohnen in einem separaten Topf im Salzwasser etwa 12 Minuten lang – sie sollen noch Biss haben.

Zupfe das Basilikum, die Petersilie und die Minze ab und püriere sie mit dem Joghurt, Honig, der Zitronenschale, dem –saft und Olivenöl. Schneide die Frühlingszwiebeln in dünne Scheiben und viertele die Tomaten.

Pelle die Kartoffeln und schneide sie bei Bedarf klein. Vermische sie mit dem Kräuterpesto, den Zwiebeln und Tomaten. Lass den Salat abgedeckt etwas ruhen.

KÄSEFRIKADELLEN

Reibe die Zwiebel fein. Zerkrümele den Käse mit den Händen. Verknete das Hackfleisch mit der geriebenen Zwiebel, dem Käse, Pfeffer und Chili. Forme daraus 2,5 cm große Kugeln.

Erhitze das Öl in einer beschichteten Pfanne und brate die Hackbällchen darin für etwa 4-5 Minuten goldbraun an.

Serviere den Salat mit den warmen oder kalten Käsefrikadellen.

Viel Spaß beim Nachmachen, eure Sally!

PESTO-KARTOFFELN:

- 1 kg** neue Kartoffeln (Drillinge)
- 500 g** grüne Bohnen
- ½ TL** Salz
- 1** Bund Basilikum
- 1** Petersilie
- 1** Minze
- 200 g** Joghurt (10 %)
- 1 TL** Honig
- 1** unbehandelte Zitrone (Saft & Schale)
- 4 EL** Olivenöl
- 4** Frühlingszwiebeln
- 200 g** Cocktailtomaten

KÄSEFRIKADELLEN:

- 1** Zwiebel
- 150 g** Weichkäse (z. B. Gazi, 65 %)
- 500 g** Hackfleisch (Rind)
- ¼ TL** Pfeffer
- ½ TL** Chili