

Hier und heute



Selbstgemachte Partyfrikadellen und Nudelsalat mit geröstetem Mais und Erbsen

Koch Lars Middendorf macht Leckereien für die Karnevalsparty. Zu seinen saftigen Frikadellen serviert er Nudelsalat mit geröstetem Mais und Erbsen.

Das Rezept

von Lars Middendorf für vier Personen

Zutaten für die Frikadellen

- 500 g gemischtes Hackfleisch
- 1 Ei
- 100 g Semmelbrösel
- 2 EL Ketchup
- 1 EL Senf
- 1 kl. Bund Petersilie
- 100 g Röstzwiebeln
- 1 TL Paprikapulver edelsüß
- Butterschmalz zum Braten

Zutaten für den Nudelsalat

- 300 g Nudeln (gerne Fusilli)
- 2 Maiskolben
- Sonnenblumenöl zum Braten
- 150 g TK-Erbsen
- 1 Apfel
- 3 EL Mayonnaise
- 2 EL Joghurt
- 1 EL Senf
- Salz, Pfeffer

Zubereitung

Für die Frikadellen zunächst die Röstzwiebeln zusammen mit der abgezapften Petersilie fein hacken. Dann beides mit Hackfleisch, Semmelbröseln, Ketchup, Senf, Ei und dem Paprikapulver vermengen und abschmecken. Nun kleine Frikadellen formen (je ca. 30 g). In einer Pfanne Butterschmalz erhitzen und die Frikadellen kurz, aber kräftig von beiden Seiten anbraten. Sie sollten schön braun und knusprig sein. Dann im Backofen bei 160°C zu Ende garen. Das sollte nur etwa fünf Minuten dauern, so werden sie schön saftig.

Tipp: Frikadellen gelingen auch ohne Pfanne. Dafür den Backofen auf 200°C Umluft vorheizen. Die Frikadellen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen und für ca. zehn Minuten im Backofen garen.

Für den Nudelsalat die Nudeln nach Packungsanleitung in kochendem Salzwasser garen, dann kurz abschrecken. Währenddessen die Maiskolben in einer Pfanne mit etwas Öl von allen Seiten braun anbraten. Aus der Pfanne nehmen, mit einem Messer die Maiskörner unterschneiden und mit den Nudeln in eine Schüssel geben. Die tiefgekühlten Erbsen kurz in kochendem gesalzenem Wasser blanchieren, aus dem Topf nehmen und abschrecken. Den Apfel in kleine Würfel schneiden. Apfel und Erbsen ebenfalls zu den Nudeln geben.

Hier und heute



Nudelsalat mit Mayonnaise, Joghurt, Senf, Salz und Pfeffer marinieren. Mit Petersilie garnieren und zu den Frikadellen servieren.

Guten Appetit!