

# Sommerleichter Kartoffelsalat mit gegrillten Hackfleischröllchen

Für 2 Personen

600 gr. Gekochte Kartoffeln  
1 rote Paprika  
1 Salatgurke  
½ Bund Frühlingszwiebeln

Für das Dressing:

2 El Senf  
2 El Schmand  
4 El saure Sahne  
4 El Kräuteressig  
1 TI Zucker  
Salz, Pfeffer, Fondor, einige Tropfen Süßstoff



Gurke schälen, längs halbieren, Kerne mit einem Teelöffel ausschaben.  
Gurke und Paprika würfeln, Kartoffeln und Frühlingszwiebeln in Scheiben schneiden.  
Für das Dressing Senf, Schmand, saure Sahne, Kräuteressig und Zucker verrühren  
und mit Salz, Pfeffer, Fondor und Süßstoff abschmecken. Dressing über den Salat  
geben, vermischen und ca. 1 Stunde durchziehen lassen. Vor dem Servieren noch  
mal durchrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

300 gr. gemischtes Hackfleisch  
1 gestr. El Semmelbrösel  
1 Eigelb  
1 Knoblauchzehe fein gehackt od. durch die Presse gedrückt  
1 TI Senf  
Salz, Pfeffer, Vegeta, Rosenpaprika

Alles vermischen, kräftig abschmecken und ca. 8 cm lange Röllchen formen.  
Auf dem Holzkohलगrill ca. 6-8 Min. grillen.