

Hausgemachte Buletten mit Nudelsalat

Beschreibung

Saftige hausgemachte Buletten aus Hackfleisch, Ei, Senf und eingeweichtem Brötchen, serviert mit einem cremigen Nudelsalat aus Farfalle, Zuckerschoten, Radieschen, Lauchzwiebeln und gekochten Eiern.

Zutaten

4 Stück Eier (Größe M)
250 Gramm Zuckerschoten
300 Gramm Farfalle oder andere Nudeln
1 Bund Radieschen
1 Bund Lauchzwiebeln
1 Stück Brötchen vom Vortag
200 Gramm saure Sahne
2 Esslöffel Salatmayonnaise
4 Esslöffel Kräuternessig
1 Prise Salz
1 Prise Pfeffer
3 Esslöffel Öl
500 Gramm Hackfleisch
1 Esslöffel mittelscharfer Senf
3 Zweige Kerbel

Zubereitung

1. Einen kleinen und einen großen Topf mit Wasser auf den Herd stellen und das Wasser zum Kochen bringen.
2. Radieschen, Lauchzwiebeln und Zuckerschoten gründlich putzen und waschen.
3. Die Radieschen in dünne Scheiben und die Lauchzwiebeln in feine Ringe schneiden.
4. Drei Eier in dem kleinen Topf etwa 10 Minuten hart kochen.
5. Das Wasser im großen Topf salzen und die Nudeln nach Packungsanleitung garen.
6. Die Zuckerschoten während der letzten vier Minuten zu den Nudeln geben und mitgaren.
7. Nudeln und Zuckerschoten abgießen. Die gekochten Eier kalt abschrecken, pellen und abkühlen lassen.
8. Das Brötchen in warmem Wasser einweichen, bis es weich geworden ist.
9. Für das Dressing saure Sahne, Salatmayonnaise und Kräuternessig glatt verrühren.
10. Das Dressing mit Salz und Pfeffer abschmecken.
11. Die drei gekochten Eier grob hacken und mit Nudeln, Zuckerschoten, Radieschen und Lauchzwiebeln in eine große Schüssel geben.
12. Das Dressing unter die Salatzutaten mischen und den Nudelsalat ziehen lassen.
13. Das eingeweichte Brötchen kräftig ausdrücken.
14. Hackfleisch, ausgedrücktes Brötchen, das übrige rohe Ei, Senf, Salz und Pfeffer gründlich verkneten.
15. Aus der Hackfleischmasse ungefähr 16 kleine Buletten formen.
16. Das Öl in einer großen Pfanne erhitzen.
17. Die Buletten in die heiße Pfanne geben und unter mehrmaligem Wenden etwa 10 Minuten braten, bis sie gebräunt und vollständig durchgegart sind.
18. Den Kerbel waschen, trocken schütteln und die Blätter von den Stielen zupfen.

19. Den Nudelsalat noch einmal abschmecken und bei Bedarf mit Salz oder Pfeffer nachwürzen.
20. Nudelsalat und Buletten auf Tellern anrichten, mit Kerbel garnieren und servieren.