Rezept

Winterrettich mit Hackfleisch

Ein Rezept von Winterrettich mit Hackfleisch, am 29.04.2024

Zutaten

500 g	schwarzer Winterrettich
2	Knoblauchzehen
2 EL	geschmacksneutrales Öl
	Salz
1 TL	edelsüßes Paprikapulver
1 Kästchen	Gartenkresse
150 g	Endiviensalat
1 TL	Koriandersamen (wer mag)
500 g	gemischtes Hackfleisch
	Pfeffer
100 g	Sahne

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 480 kcal

Zubereitung

1. Den Rettich schälen und in dünne Scheiben schneiden oder hobeln. Die Scheiben in feine Streifen schneiden. Endiviensalatblätter auseinanderlösen, waschen, trocken schütteln und ebenfalls in Streifen schneiden. Knoblauch schälen und in dünne Scheiben schneiden.

2. Eventuell Koriander in einer Pfanne ohne Fett unter Rühren bei mittlerer Hitze etwa 1 Minute rösten, dann im Mörser fein zerstoßen. Öl in die Pfanne geben und die Rettichstreifen darin unter Rühren etwa 2 Minuten braten. Knoblauch dazugeben und alles noch etwa 1 Minute braten.

3. Hackfleisch und eventuell Koriander untermischen und so lang unter Rühren braten, bis das Hackfleisch nicht mehr rosa aussieht und feinkrümelig ist. Endiviensalat unterrühren, 1-2 Minuten mitbraten. Mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen. Die Sahne angießen und alles einmal kräftig aufkochen lassen. Den Hackfleisch-Rettich abschmecken und eventuell nachwürzen. Die Kresse mit der Küchenschere vom Beet schneiden und vor dem Servieren aufstreuen.