

REZEPT von Oliver Hoffinger "Faschierte Hörnchen mit Jägersalat" für 4 Personen

Zutaten Hörnchen

400g gemischtes Faschiertes
500g Hörnchen
1 weiße Zwiebel
1 St Knoblauchzehe
2 El Olivenöl
1 Tl Majoran
1 El gehackter Petersil
3 El Parmesan, Salz, Pfeffer

Zutaten Salat

1 St Chinakohl
200g Speck gewürfelt
1/16 l Apfelessig
1/4 l Rindsuppe
4 El Sonnenblumenöl
1 Tl Senf
Salz, Pfeffer
1 Tl Zucker

Zubereitung Hörnchen

Zwiebel und Knoblauch schälen, klein schneiden und in einem Topf mit Olivenöl anbraten. Das Faschierte dazu geben und mitrösten, in der Zwischenzeit die Pasta laut Packungsangabe kochen. Das Faschierte mit Salz, Pfeffer und Majoran würzen. Die gekochte Pasta untermischen, evtl. nachwürzen. Mit Petersilie und geriebenen Parmesan servieren.

Zubereitung Salat

Den Chinakohl in 2 cm Streifen schneiden und waschen. In eine Schüssel geben. Den Speck in einem Topf mit dem Öl knusprig braten, mit Essig ablöschen und mit Suppe aufgießen (geht auch Würfel). Über den Salat gießen und mit Senf, Salz, Pfeffer und Zucker würzen. Ca. 10 min ziehen lassen.

GUTEN APPETIT!