

# Flädle-Rolle, Hackfleisch, Gurken-Salat

## Für zwei Personen

### Für die Flädle:

1 Ei	300 ml Milch	200 g Mehl
Margarine	Butterschmalz	1 Prise Salz

### Für die Füllung:

350 g gem. Hackfleisch	1 Zwiebel	1 Knoblauchzehe
2 Eier	1 EL griech. Joghurt	1 TL m.-scharfer Senf
75 g Semmelbrösel	$\frac{1}{2}$ Bund glatte Petersilie	1 TL Paprikapulver
1 TL gereb. Majoran	Salz	Pfeffer

### Für die Panierung:

2 Eier	100 g Semmelbrösel	100 g Mehl
Pflanzenöl		

### Für den Salat:

1 Salatgurke	1 Bund Radieschen	2 Frühlingszwiebeln
1 Zitrone, Saft, Abrieb	150 g Naturjoghurt	$\frac{1}{2}$ EL Honig
$\frac{1}{4}$ Bund Dill	1 EL Olivenöl	Salz, Pfeffer

**Für die Flädle:** Die Eier in der Milch verquirlen. Nach und nach das Mehl dazugeben, damit sich keine Klümpchen bilden. Dem Teig mit Salz abschmecken. Öl in einer Pfanne erhitzen und die Flädle darin dünn ausbacken.

### Für die Hackfleisch-Füllung:

Semmelbrösel in etwas Wasser quellen lassen. Zwiebel abziehen und fein hacken. Knoblauchzehe abziehen und reiben. Petersilie abrausen, trockenwedeln und hacken. Alle Zutaten in eine Schüssel geben und die Hackfleischmasse verkneten. Die Masse auf den ausgekühlten Pfannenkuchen verteilen und glattstreichen. Flädle aufrollen.

**Für die Panierung:** Aus Mehl, verquirltem Ei und Semmelbröseln eine Panierstraße bereitstellen. Die gefüllten Pfannenkuchen zunächst in Mehl, dann im Ei und in den Bröseln panieren. Pflanzenöl in einer Pfanne erhitzen und die Flädle bei niedriger Hitze langsam von allen Seiten goldbraun anbraten, sodass die Füllung innen gar wird aber saftig bleibt.

**Für den Salat:** Zitrone heiß abwaschen, trocknen und die Schale grob abreiben. Frucht halbieren und den Saft auspressen. Joghurt mit 2 EL Zitronensaft, Zitronenabrieb, Olivenöl, Honig, Salz und Pfeffer in einer großen Schüssel cremig rühren. Radieschen, Gurke und Lauchzwiebeln waschen und putzen. Radieschen und Gurke mit einer Küchenmaschine oder über eine Küchenreibe in dünne Scheiben hobeln. Die Lauchzwiebeln in dünne Röllchen schneiden und mit Radieschen und Gurke zum Joghurt-Dressing in die Schüssel geben. Dill abrausen, trockenwedeln und hacken. 1 EL für die Garnitur abnehmen, den Rest unter den Salat mischen. Den Gurken-Radieschen-Salat nochmals mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken und bis zum Servieren kalt stellen.

Lisa Schmidt am 23. Juni 2025