

# Nelson Müller | Buletten mit Feigen und Kartoffel-Salat

---

---

## Zutaten für 4 Personen

### Für die Buletten:

- 400 g Hackfleisch (z.B. Lamm oder auch Soja)
- 1 Ei
- 1/2 altbackenes Brötchen / Toastbrot
- 200 ml Sahne/Milch/Wasser
- 2 Schalotte
- 2 Knoblauchzehe
- 2 reife Feigen
- 1 kleine milde Chilischote
- 2 EL Sesam (schwarz/weiß)
- Kreuzkümmel
- Salz
- Pfeffer
- Olivenöl

### Für den Salat:

- 500g Kartoffeln, festkochend
- 125 g Basilikum
- 50 g Parmesan
- 20 g Pinienkerne
- 50 g getrocknete Tomaten
- 100 g Olivenöl
- 100 g Rucola
- 100 ml Essig

### Außerdem:

200 g Schafskäse

### Zubereitung:

Brötchen in Milch einweichen. Kartoffeln mit Schale in einem Topf bissfest kochen. Den Ofen auf 160 °C vorheizen.

Für die Buletten Schalotte, Knoblauch, Feigen und Chilischote feinwürfeln. Mit Ei, eingeweichten Brötchen, Kreuzkümmel, Salz und Pfeffer zum Hackfleisch geben. Alles gut durchmischen und aus der Hackfleischmasse Buletten formen. Beidseitig in Sesam wälzen und in einer Pfanne mit Öl von beiden Seiten scharf anbraten.

Schafskäse in Scheiben schneiden, nach Belieben nochmal kurz im Ofen gratinieren und auf die Buletten legen. Im Ofen für 10 Minuten fertig garen, nach 5 Minuten Grill/Oberhitze einschalten.

Für das Pesto Pinienkerne anrösten, Parmesan reiben und mit Basilikum, Pinienkerne, Olivenöl und Knoblauchzehe in einen Becher geben und pürieren.

Für den Salat die gekochten Kartoffeln pellen und in Scheiben schneiden. Essig mit warmem Wasser, Salz und Pfeffer vermischen, zu den Kartoffeln geben und diese damit marinieren. Getrocknete Tomaten in Streifen schneiden und mit Rucola und Basilikum-Pesto zu den Kartoffeln geben.

Die Buletten aus dem Ofen holen und anrichten.

*Rezept: Nelson Müller*

*Quelle: Einfach! Täglich! Mitkochen!*