

Meatballs-Brotsalat

25 Minuten



Leicht



Zutaten

- 375 g Brot (z. B. Husbrot Rustico)
- 250 g Poulet-Meatballs (z. B. Bell)
- 200 g Bundrüebli
- 1 Bund Schnittlauch
- 3 Esslöffel Aceto balsamico bianco
- 3 Esslöffel Olivenöl
- 1½ dl Gemüsebouillon
- 1 Teelöffel Salz
- wenig Pfeffer

Pro Person: 16 g Fett, 19 g Eiweiss, 49 g Kohlenhydrate, 1655 kJ (401 kcal)

Kochanleitung



1
Brot in ca. 1½ cm grosse Würfel schneiden, mit den **Fleischbällchen** auf ein mit Backpapier belegtes Blech verteilen. Ca. 12 Min. in der Mitte des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens backen.



2
Rüebli schräg in dünne Scheiben schneiden, **Schnittlauch** fein schneiden. **Essig**, **Öl** und **Bouillon** in einer Schüssel verrühren, würzen.



3
Rüebli, Schnittlauch, Brotwürfel und Fleischbällchen begeben, mischen.



TIPP

Neben den bewährten Meatballs aus bestem Rindfleisch gibt es neu von Bell die saftigsten Burger und Meatballs aus 100 % Schweizer Geflügel. Sie sind leicht und bekömmlich, schnell in der Zubereitung und einfach lecker. Beide Produkte sind in vielen Coop Verkaufsstellen erhältlich.