



Kartoffeltaler mit Pilzsalat

Erdfrucht Kooperation



1 Zwiebel

375g gekochter Kartoffelknödelteig (Kühlregal), Salz, Pfeffer

50g Mehl, 1 Eigelb

2 EL Semmelbrösel

1 EL Butterschmalz

Für den Pilzsalat:

½ rote Chillischote

4 Stiele glatte Petersilie

Salz, Zucker

5 EL Sonnenblumenöl

250g kleine Champignons

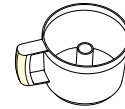
200g Zuckerschoten
(oder grüne Bohnen)

Zubereitung: 20 Minuten

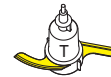
OSKAR-TIPP

Zuckerschoten nicht beliebt?
grüne Bohnen als Ersatz.
Zum Entschärfen: Chillischote
durch Pfeffer ersetzen.

Alte Brötchen mit dem **Edelstahlmesser** zu Semmelbrösel verarbeiten, beiseite stellen. Behälter oberflächlich reinigen.



Zwiebel mit **Titanmesser** fein hacken. Kartoffelteig, Salz, Pfeffer, Mehl und Eigelb dazugeben und mit dem **Plastikmesser** kurz vermengen.



Mit bemehlten Händen eine 20cm lange Rolle formen, in 8 Scheiben schneiden und diese etwas platt drücken.



Die Scheiben in Semmelbrösel wenden und in Butterschmalz von jeder Seite drei Minuten goldbraun braten.

Thymian, entkernte Chillischote mit Limettensaft, 2 EL Wasser, etwas Zucker, Salz und Sonnenblumenöl mit **Edelstahlmesser** pürieren.

Pilze mit einem Küchenmesser in feine Scheiben schneiden, und mit den Zuckerschoten in heißem Öl rundherum braten. Jetzt die Soße dazu geben und rühren.

Den warmen Salat zu den Kartoffeltalern servieren.

Hauptspeisen



Mein Einkauf

Was habe ich noch zuhause?

Was fehlt mir noch?

Wo kauf ich ein?
