

- Rezept der Woche -

Kartoffelplätzchen mit Asia-Salat

Zutaten für drei bis vier Personen

- 800 g Kartoffeln
- 2-3 EL Speisestärke
- Muskatnuss
- 6 EL Kürbiskerne (optional)
- Öl zum Braten
- 250-300 g Asia-Salat
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 25 g Butter
- 50 g Parmesankäse
- Salz, Pfeffer
- 1 Limette zum Servieren

Zubereitung

- Kartoffelplätzchen: Kartoffeln schälen, vierteln und in ausreichend Salzwasser garkochen. Abgießen und etwa 10 min ausdampfen lassen. Kürbiskerne grobhacken (optional). Kartoffeln mit einer Gabel zerdrücken. Mit Stärke und Kürbiskerne verkneten und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken. Mit den Händen aus der Masse 8-9 Plätzchen formen.
- Etwas Öl in einer beschichteten Pfanne erhitzen und die Plätzchen darin bei mittlerer Hitze von jeder Seite 3-4 Minuten goldbraun braten. Warmstellen.
- Asia Salat: Zwiebel und Knoblauch fein hacken und in Butter glasig dünsten. Den Asia-Salat schneiden und dazugeben. Alles bei mittlerer Hitze garen, bis die Flüssigkeit verdampft ist. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Parmesankäse hinzufügen und den Asia-Salat weitere 3-5 Minuten garen.
- Die Kartoffelpuffer mit dem Asia Salat bedecken und im Backofen bei 160 Grad (wenn notwendig) nochmals erhitzen und anschließend mit Limettensaft servieren. Tipp: Der Asia Salat mit einem Schuss Limettensaft schmeckt noch besser 😊!
- Variationen:
Wenn es schnell gehen muss, kann man den Asia Salat mit gekochten Kartoffeln oder Backkartoffeln, Basmatireis oder Penne servieren. Lasst es Euch schmecken!