



Gebratene Kartoffeltaler mit lauwarmem Rotkohl-Apfel-Salat



Zeit gesamt
35min

Zubereitungszeit
35min

Schwierigkeit
Einfach

Zutaten

für 4 Portionen

Kartoffeln, vorw. festk.	800 g
Salz	
Rotkohl	600 g
Äpfel, rot	2 St.
Petersilie, frisch	15 g
Pistazien	50 g
Zucker	
Öl	4 EL
Pfeffer, schwarz	
Balsamicoessig, hell	3 EL
Eier	2 St.
Weizenmehl, Type 405	4 EL

Zubereitung

1. Kartoffeln schälen und grob würfeln. Kartoffeln in einem Topf auf mittlerer Stufe mit Salzwasser bedeckt aufkochen und zugedeckt ca. 15 Min. garen. Strunk des Rotkohls entfernen und Rotkohl in feine Streifen schneiden. Äpfel waschen, halbieren, Kerngehäuse entfernen und grob raspeln. Petersilie waschen, trocken schütteln und fein hacken.
2. Pistazien grob hacken. In einer Pfanne fettfrei mit etwas Zucker ca. 2 Min. auf mittlerer Stufe rösten und auf einen Teller geben. Pfanne reinigen.
3. In der Pfanne 2 EL Öl auf mittlerer Stufe erhitzen. Rotkohl darin ca. 5 Min. braten. Rotkohl mit 1 TL Zucker, Salz und Pfeffer würzen und mit Balsamico und 4 EL Wasser ablöschen. Ca. 3 Min. schmoren lassen und dann beiseitestellen.
4. Kartoffeln abgießen, kurz ausdampfen lassen und im Topf zerstampfen. Eier trennen. Eigelb und Mehl zugeben, kräftig mit Salz und Pfeffer würzen und zu einem Teig verkneten.
5. Aus dem Teig ca. 8 kleine Kugeln formen. Kugeln etwas flach drücken, sodass Taler entstehen. In einer Pfanne 2 EL Öl auf mittlerer Stufe erhitzen und Kartoffeltaler von jeder Seite ca. 2 Min. goldbraun ausbacken. Auf Küchenkrepp abtropfen lassen.
6. Apfelraspel unter den Salat mischen und ggf. nochmals mit Salz und Pfeffer abschmecken. Gebratene Kartoffeltaler mit lauwarmem Rotkohl-Apfel-Salat auf Tellern anrichten, mit Petersilie und Pistazien bestreuen und servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	461 kcal
Kohlenhydrate	66 g
Eiweiß	13 g
Ballaststoffe	10 g
Fette	17 g