



Salat mit Kartoffel-Kürbis-Ecken



35 Minuten



easy cheesy

Zutaten

für 4 Personen

Kartoffel-Kürbis-Ecken:

500 g	gekochte Kartoffeln (am besten vom Vortag)
130 g	Kürbis
1	Ei
50 g	Mehl
3 EL	Brösel (Paniermehl)
1 Eckerl	Rupp Enzian
1/2 TL	Thymian getrocknet
	Salz
60 g	Brösel (Paniermehl)
3 EL	Olivenöl

Für den Salat:

1 Kopf	Eichblattsalat rot
1/2 Kopf	Frisée
	ein paar Blätter Radicchio
1	Karotte
1	rote Jungzwiebel
4	kleine Tomaten wie z.B. Datterino

Zubereitung

- Den Backofen auf 200 °C Heißluft vorheizen.
- Den Kürbis in Würfel schneiden und in wenig Wasser weichdünsten.
- Die gekochten Kartoffeln schälen und in eine Schüssel geben. Das Ei in ein schmales Gefäß schlagen. Den Rupp Enzian dazugeben und mit dem Stabmixer versprudeln.
- Die abgetropften Kürbiswürfel zu den Kartoffeln geben und mit dem Kartoffelstampfer oder einer Gabel grob zerdrücken - die Masse soll nicht zu fein sein bzw. sollen noch grobe Stücke drin sein.
- Die Masse mit Mehl, Bröseln, Thymian, Ei-Käse-Gemisch und etwas Salz verrühren.
- Dann die Brösel in einen tiefen Teller geben und mit dem Olivenöl gut vermischen. Anschließend mit einem Löffel gut festdrücken, dass die Brösel sich mit dem Öl richtig verbinden.
- Einen Esslöffel von der Masse nehmen und zu einer Kugel formen. Diese in die Brösel legen und darin wälzen. Dann zu einer Ecke formen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen. Das macht man bis die gesamte Masse aufgebraucht ist. Das ergibt ca. 16 Ecken. Wer ein Öl Spray hat, kann die Ecken nochmal mit etwas Öl besprühen. Das macht die Kruste noch krosser.

Für das Dressing:

3 EL	Olivenöl
4 EL	Balsamico-Essig
	Salz
1 TL	Estragonsenf
1/2 TL	Honig

- Die Kartoffel-Käse-Ecken im Backofen ca. 18-20 Minuten backen.
- In der Zwischenzeit den Salat gut waschen, trockenschleudern und in mundgerechte Stücke teilen. Die Karotte in dünne Streifen und die Jungzwiebel in Röllchen schneiden. Die Tomaten vierteln.
- Für das Dressing alle Zutaten miteinander verrühren.
- Den Salat auf 4 Teller aufteilen, mit Karottenstreifen und Tomaten belegen und mit der Jungzwiebel bestreuen. Mit dem Dressing beträufeln.