

Kartoffeltätschli mit Gurkensalat

Kategorien: Backen, Belegte Brote und Brötchen, Buffets, Gemüse, Kartoffelgerichte, Ofengerichte, Salate, Snacks, Vegetarisch, Vorspeisen

Land / Stil: k.A. / k.A.

Bewertung: (noch nicht bewertet)



Zutaten

- 2 EL Apfelessig
- 3 EL Rapsöl
- 1 Gurke
- 3 Zweiglein Dill
- Salz
- Pfeffer
- 1 kg fest kochende Kartoffeln
- 2 EL Rahm
- 1 TL Salz
- wenig Pfeffer
- Bratbutter zum Braten

Zubereitung

Essig und Öl verrühren, Gurke halbieren, entkernen und in Scheiben schneiden.
Dill fein schneiden, begeben, mischen, Gurkensalat würzen.
Kartoffeln schälen, grob reiben.
Rahm daruntermischen und würzen.
Masse zu kleinen Tätschli von je ca. 10 cm Ø formen.
Tätschli in der heißen Bratbutter portionenweise in zwei beschichteten Bratpfannen bei mittlerer Hitze beidseitig je ca. 4 Min. braten.
Salat auf die Tätschli verteilen.