# 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, beigeben, 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.