

STEIRISCHER KÄFERBOHNENSALAT

SCHWIERIGKEITSGRAD: ●●○○○

ZUBEREITUNGSZEIT: 20 min.

ZUTATEN FÜR 2 PERSONEN:

1 Fungi Pad
500 g Käferbohnen Abtropfgewicht
50 g Lauch
30 g Kürbiskerne geröstet

Dressing:

2 EL Sahnemeerrettich
4 EL Kürbiskernöl
2 EL Hesperiden Essig (Alternativ: Weißweinessig oder Apfelessig)
4 EL Wasser
1 EL Honig
Salz & Pfeffer

Kartoffelkruste:

Mehl
1 Ei
500 g Kartoffeln mehlig
Salz & Pfeffer



ZUBEREITUNG:

1. Kartoffeln schälen und mit einer groben Reibe in eine Schüssel reiben
2. Mit lauwarmem Wasser übergießen ca. 5 min einweichen, dann in einem Sieb abtropfen lassen
3. Käferbohnen abseihen, mit kaltem Wasser abspülen und abtropfen lassen
4. Für das Dressing alle Zutaten abmischen
5. Lauch schneiden und mit Käferbohnen, Kürbiskernen und dem Dressing abmischen
6. Geriebene Kartoffeln mit der Hand ausdrücken
7. Das Ei aufschlagen und mit Salz und Pfeffer würzen
8. Pad in 4 Stücke teilen, zuerst in Mehl, Ei, geriebene Kartoffeln, Ei, geriebene Kartoffeln wälzen
9. In Öl schwimmend rausbacken so dass die Kartoffel Kruste außen schön gebräunt ist

Tipp: Öl nicht zu heiß, damit die Kartoffeln nicht verbrennen.

Öltemperatur ca. 160 - 170 °C

