

WIENER KARTOFFEL-VOGERLSALAT

mit Crunchy Pad

SCHWIERIGKEITSGRAD: ●●○○○

ZUBEREITUNGSZEIT: 30 min.

ZUTATEN FÜR 2 PERSONEN:

Kartoffelsalat:

500g Kartoffel festkochend
½ rote Zwiebel
50 ml Gemüsebrühe
3 EL Apfel- oder Hesperidenessig
2 EL Sonnenblumenöl
1 TL Senf
1 TL Zucker
80 g Vogerlsalat (Feldsalat)
2 TL Salz & Pfeffer
Schnittlauch frisch

2 Fungi Pads

Für die Panade:

Mehl
1 Ei
Panierbrösel

ZUBEREITUNG:

1. Kartoffel kochen
2. Vogerlsalat (Feldsalat) waschen und abtropfen lassen
3. Zwiebel in feine Würfel schneiden, Schnittlauch fein schneiden
4. Für die Marinade Gemüsebrühe wärmen und Essig, Öl, Senf, Zucker, Salz und Pfeffer zugeben
5. Gekochte Kartoffeln schälen in 0,5 cm dicke Scheiben schneiden
6. Zwiebel, Schnittlauch und Dressing zugeben, abmischen und ziehen lassen
7. Für die Panade das Ei aufschlagen mit Salz und Pfeffer würzen
8. Pad in Mehl, Ei und Panierbrösel tauchen und schwimmend in Öl bei 160-170°C heraus backen
9. Kartoffelsalat bei Bedarf noch nachwürzen
10. Zum Schluss Vogerlsalat unterheben mit dem panierten Pad servieren

