

Blaukraut-Kartoffel-Küchle

Zutaten	Zubereitung
350 g Blaukraut 200 g Kartoffeln (vfk) 5 g Ingwer 1 Knoblauchzehe 1 kleine rote Zwiebel 2 Eier 100 g Semmelbrösel ½ TL Paprikapulver ½ TL Muskat ½ TL Kümmel Salz, Pfeffer	Blaukraut abwaschen, vierteln und den Strunk entfernen. Anschließend sehr fein hobeln, in eine Schüssel geben, salzen und kneten. Kartoffeln und Ingwer waschen und schälen. Knoblauch ebenfalls schälen und alles reiben. Zwiebeln schälen und in feine Würfel schneiden. Das geschnittene Gemüse mit den restlichen Zutaten in einer Schüssel gut miteinander vermengen und herzhaft abschmecken.
Öl zum Braten	In einer Pfanne das Öl erwärmen, so dass der Boden der Pfanne leicht bedeckt ist. Nach und nach die Küchle von beiden Seiten ca. 5 Minuten bei mittlerer Stufe goldbraun anbraten.

Tipp: Dazu Tomatensauce und einen Blattsalat servieren.

