

Rettich-Bratlinge mit Petersilien-Dip

Da viele von euch gefragt haben wie man Rettich noch anders zubereiten kann, mal nicht als Salat- hier mal ein Rezept wie wir ihn gerne mögen.

Zutaten für 2 Portionen

1 Rettich
3 Kartoffeln
 $\frac{1}{2}$ Bund Frühlingszwiebeln
2 Eier
3 EL Mehl
3 EL Semmelbrösel
Salz und Pfeffer, aus der Mühle
Öl zum Braten

Für den Dip:
200 g Schmand
150 g Quark
1 Bund Petersilie
1 TL Zitronensaft
Salz und Pfeffer, aus der Mühle

Zubereitung

Die Petersilie waschen und fein hacken. Den Quark und den Schmand gut miteinander verrühren. Die Petersilie zugeben und den Dip mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken.

Die Frühlingszwiebel putzen und in feine Ringe schneiden. Die Kartoffeln und den Rettich schälen. Die Kartoffeln reiben, in ein Tuch geben und ausdrücken. Den Rettich grob raspeln, mit 1/2 TL Salz mischen und ca. 10 Minuten ziehen lassen. Dann die Raspel ausdrücken und mit den Kartoffeln in eine Schüssel geben. Die Zwiebelringe, die Eier, das Mehl und die Semmelbrösel zugeben und verrühren. Den Teig mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Masse mit einer Kelle oder einem großen Löffel in heißes Öl geben, zu Bratlingen formen und ausbacken.

Den Dip dazu reichen

Wir wünschen „Guten Appetit“



