

Gemüse-Pflanzerl mit Reiber-Datschi, Schnittlauch-Quark

Für zwei Personen

Für die Gemüsepflanzerl:

1 festk. Kartoffel	1 rote Paprika	2 Möhren
150 g Erbsen	1 Zucchini	2 Zwiebeln
1 Chilischote	2 Eier	100 g Mehl
200 ml Öl	Kümmel	Salz, Pfeffer

Für das Reiberdatschi:

200 g Kartoffeln	1 Ei	50 g Mehl
100 g Butterschmalz	Muskatnuss	Salz, Pfeffer

Für den Quark:

200 g Quark	50 g Schnittlauch	1 Knoblauchzehe
50 ml Ouzo	Salz	Pfeffer

Für die Gemüsepflanzerl:

Die Zwiebeln abziehen und in kleine Würfel schneiden. Möhren schälen und ebenfalls klein würfeln. Die Möhren dann kurz in einem Topf mit Wasser blanchieren. Zucchini waschen und würfeln. Paprika waschen, die Kerne entfernen und klein würfeln. Eine Pfanne mit Öl erhitzen und das Gemüse kurz darin anbraten und anschließend abkühlen lassen.

Gemüse mit Ei, Mehl, Chili, Salz, Pfeffer und Kümmel zu kleinen Frikadellen formen. Frikadellen in einer Pfanne mit Öl goldbraun ausbacken.

Für das Reiberdatschi:

Kartoffeln schälen und fein reiben. Anschließend mit Mehl, Ei, Muskatnuss, Salz, Pfeffer vermengen. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und zu flachen Fladen ausbacken.

Für den Quark:

Knoblauch abziehen und klein hacken. Quark mit Salz, Pfeffer und Knoblauch cremig rühren, anschließend vorsichtig den Ouzo untermengen. Schnittlauch abbrausen, trockenwedeln und klein schneiden und kurz vor dem servieren in den Quark rühren.

Franziska Braun am 27. Juli 2022