

# Kartoffel-Salat, Kräuterseitlinge, Kürbiskern-Panierung

**Für zwei Personen**

**Für den Kartoffelsalat:**

500 g festk. Kartoffeln	50 g Radieschen	1 kleine Schalotte
4 TL eingelegte Kapern	1 TL süßer Senf	5 EL Apfelessig
3 EL steirisches Kernöl	2-3 Zweige glatte Petersilie	Salz, Pfeffer

**Für die Kräuterseitlinge:**

2-3 große Kräuterseitlinge	100 g Mehl	50 ml Hafermilch
150 g Panko	2 EL Kürbiskerne	Öl, Salz, Pfeffer

**Für den Kartoffelsalat:**

Die Kartoffeln schälen, in mundgerechte Stücke schneiden und in kochendem und gut gesalzenem Wasser garkochen. Schalotte abziehen und mit Radieschen und Kapern in Stücke schneiden. Aus Apfelessig, Senf, Kapern, Salz und Pfeffer ein Dressing anrühren und alles vermengen. Nach Bedarf abschmecken. Erst kurz vor dem Servieren das Kernöl unterrühren. Petersilie kleinhacken und unter den Salat rühren.

**Für die Kräuterseitlinge:**

Kräuterseitlinge in fingerdicke Scheiben schneiden. Teig aus pflanzlicher Milch und Mehl anrühren und gut mit Salz und Pfeffer würzen.

Kürbiskerne in einem kleinen Mixer grob zerkleinern und mit dem Panko vermischen. Pilzscheiben nun immer zuerst in dem Teig wenden und dann mit der Kürbiskern-Panko Mischung bedecken. Pfanne mit Öl bedecken, bis die Schnitze darin schwimmen können. Das Öl erhitzen und die Pilz-Schnitzel goldbraun und knusprig anbraten. Auf Papier abtropfen lassen.

Lioba Horn am 10. Mai 2022