

Potthucke mit Blumenkohl und Kopfsalat

6 Kartoffeln, vorw. festk.	$\frac{1}{2}$ Blumenkohl	2 rote Zwiebeln
50 g geriebener Käse	1 Kopfsalat	250 g saure Sahne
2 EL	2 EL Holunderblütensirup	2 EL Rübengrün
1 EL Kräuternessig	2 Zweige Dill	2 Eigelbe
Butter	1 EL Pflanzenöl	2 EL Olivenöl
Salz, weißer Pfeffer, Zucker	Backform	

Backofen auf 200° Heißluftgrillen vorheizen.

Blumenkohl waschen, in Streifen schneiden, Zwiebeln schälen, in halbe Ringe schneiden und beides in einer Pfanne mit Öl anbraten.

Gekochte Kartoffeln in eine Schüssel pressen. Rohe, geschälte, Kartoffeln dazu reiben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Gebratenen Blumenkohl mit den Zwiebeln dazugeben und verrühren.

Die saure Sahne mit den Eigelben verrühren, ebenfalls mit Salz und Pfeffer würzen und anschließend mit der Kartoffelmasse vermischen.

Backform gut buttern, Kartoffel-Blumenkohlmasse in die Form geben.

Mit Käse bestreuen und im Backofen für ca. 20 - 25 Minuten backen.

Aus restlichem Sauerrahm, Holundersirup, Essig, Olivenöl, Salz und Pfeffer ein Dressing anrühren.

Kopfsalat waschen, schleudern und mundgerecht zupfen.

Salat auf Tellern anrichten, Dressing darüber geben, Potthucke portionieren und daneben platzieren. Mit etwas Rübengrün und gezupftem Dill garnieren.

Björn Freitag am 14. Januar 2022