

Blumenkohl-Kartoffel-Medaillons für 4 Personen



500g mehlig Kartoffeln
Salzwasser

schälen und in
kochen.

½ Blumenkohl
gesalzenem Wasser

Ebenfalls
in leicht
kurz kochen.

In einer Schüssel in kleine Röschen zerpfücken oder mit der Gabel zerdrücken. Kartoffeln mit der Kartoffelpresse direkt auf den Blumenkohl pressen.

3 El. Mehl
1 - 2 Eier
Prise Salz

und
und eine gute
zugeben und gut verrühren. Abschmecken und nach Geschmack nachsalzen und mit

Pfeffer
Muskat

und
würzen.

Semmelbrösel
Semmelbrösel

Nun die Masse ein wenig abkühlen lassen.
Anschließend portionsweise in
wenden. Wenn die Masse noch zu feucht ist, ein bisschen mehr
in den Teig geben.

Sonnenblumenöl

Dann in einer Pfanne in
ausbacken.