



Tillman's Rezept-Tipp

Blumenkohl-Kartoffel-Medaillons

Zubereitung: Die Kartoffeln kochen, ebenfalls den Blumenkohl in leicht gesalzenem Wasser gar kochen und in einer Schüssel in kleine Röschen zerpfücken bzw. je nach Geschmack mit der Gabel zerdrücken. Die Kartoffeln mit der Kartoffelpresse direkt auf den Blumenkohl pressen oder in einer separaten Schüssel mit der Gabel zerdrücken und dann zugeben.

Das Mehl, das Ei (falls klein, ruhig 2 Eier zugeben) und eine gute Prise Salz zugeben und gut verrühren, abschmecken und nach Geschmack nachsalzen und mit Pfeffer und Muskat würzen. Nun die Masse ein wenig abkühlen lassen (ca. 15 Minuten). Anschließend portionsweise in Semmelbrösel wenden und in einer Pfanne in geschmacksneutralem Öl ausbacken.

Da die Masse meist noch recht weich ist, gebe ich immer gehäufte EL davon in einen mit Semmelbröseln gefüllten, tiefen Teller, löftele mit einem Teelöffel großzügig Semmelbrösel vom Rand auf die Masse und forme sie anschließend grob und ruhig etwas dicker mit den Händen - platt werden sie auch in der Pfanne beim Ausbacken.

Zubereitungszeit: ca. 35 Minuten

Zutaten: 5 Kartoffel(n)mehlig oder vorwiegend festkochend, 1/2 Blumenkohl, 3 EL Mehl, 1 Ei(er), evtl. auch 2 Semmelbrösel, Salz und Pfeffer, Muskat, Öl

Tillman's wünscht Ihnen „Guten Appetit“



www.tillmans.de