Bärlauch-Kartoffellaibchen

Die Bärlauch-Kartoffellaibchen sind einfach in der Zubereitung und schmecken als vegetarische Hauptmahlzeit oder als Beilage.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 30 min

Gesamtzeit: 45 min

Zutaten

500 g	Kartoffeln (mehlig kochend)
1 Stk.	Zwiebel (mittelgroße)
125 g	Bärlauch (frisch, gehackt)
1 Stk.	Ei
1 EL	Pflanzenöl
	Salz und Pfeffer
	Pflanzenöl (zum Braten)

Zubereitung

1. Für die **Bärlauch-Kartoffellaibchen** die Kartoffel in kochendem Wasser zirka 20 Minuten garen. Danach abkühlen lassen, schälen und mit einer Reibe in eine Schüssel reiben. Die Zwiebel schälen und klein zerhacken. Den Bärlauch waschen, trocken schleudern und sehr fein zerschneiden. Zusammen mit dem Ei und Pflanzenöl zu den Kartoffeln geben. Mit Salz und Pfeffer würzen und gut vermengen. Aus der Masse kleine, flache Laibchen formen.

2. Etwas Pflanzenöl in einer beschichteten Bratpfanne sehr heiß erhitzen. Die Bärlauch-Kartoffellaibchen auf beiden Seiten knusprig, kross braten.

Tipp

Zu den Bärlauch-Kartoffellaibchen zu Beispiel einen Kräuter-Dip, Knoblauch-Dip oder Tzatziki und einen Blattsalat servieren.