

# Bratkartoffel Rezepte

## Kochsalat Mit Erbsen

Gattung: Gemüse, Vegetarisch

---

1	Kopf Römischer Salat - (Romana- Salat)	100 g	Grüne TK- Erbsen
1	mittelgr. Milde weiße Zwiebel - oder das Weiße von 5 - Frühlingszwiebeln	1 Essl.	(-2) Petersilie; grob - gehackt Etwas Mehl zum Bestäuben
1	Knoblauchzehe	50 ml	Gemüsesud
2 Essl.	Olivenöl	1/2 Teel.	Instand- Gemüsebrühe Salz, Pfeffer, Muskatnuss

---

Den Römischen Salat waschen und putzen. Die Blätter an den Stielen herunter schneiden (etwa 300 g Blätter und 100 g Stiele). Die Stiele in Stücke schneiden, die Blätter in Stücke zupfen.

Die Zwiebel und den Knoblauch schälen und fein hacken. Das Öl erhitzen und Zwiebeln und Knoblauch darin glasig dünsten. Die Salatstiele, etwas später die Salatblätter und zuletzt die grünen, unaufgetauten Erbsen hinein geben. Die Petersilie grob hacken, leicht mit Mehl bestäuben und ebenfalls zugeben. Mit dem Gemüsesud aufgießen. Die Instand- Gemüsebrühe zugeben, alles sanft kochen lassen, bis es weich ist, und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.

Tipp: Dieses "Salatgemüse" schmeckt wunderbar zu Rösti oder Bratkartoffeln. Die gleichen Zutaten (oder Reste) ergeben - mit Gemüsesud und Sahne aufgefüllt und püriert - eine köstliche Suppe.