

# Pellkartoffeln Rezepte

## Gemüse Gratin Und Feldsalat Mit Pellkartoffel

Anzahl: 4 Portionen - Gattung: Backen, Gemüse, Gewürze, Gratin, Hauptspeise, Kräuter, Restaurant

---

### Gemüse-Löwenzahn-Gratin:

2	Zwiebeln, mittelgross	100 g	Sonnenblumenkerne
400 g	Löwenzahn	3 Essl.	Semmelbrösel
1	Knoblauchzehe	100 g	herzhafter Käse, gerieben
100 g	gemischte Pilze - (Champignon, Aust Shiitake)	150 g	Salz und Kräutersalz
200 g	rote Paprika	30 g	Frühlingszwiebeln
3 kleine	Zucchini (300-400 g)	30 g	Petersilie
100 g	Schafskäse	30 g	Sauerampfer
400 g	Mandarinen	70 g	Rucola
		20 g	Pimpernelle (*)

### Guss:

150 g	saure Sahne	3 geh. TL	Gemüsebrühe (Pulver)
0,10 Liter	herber Weisswein		

### Feldsalat mit

	Pellkartoffel:	2	geh. TL Balsamico-Essig
300 g	Feldsalat		Salz, Pfeffer
1	Pellkartoffel, mittelgross	50 g	Champignons
2	geh. TL Gemüsebrühe (Pulver)	2	Scheib. Dörrfleisch
1	Essl. Öl		

---

Die Kräuter können nach Geschmack variiert werden.

Zucchini längs in Scheiben schneiden, in etwas Öl anbraten, in eine Auflaufform geben und mit Kräutersalz bestreuen.

Eine klein geschnittene Zwiebel goldgelb anbraten, Löwenzahn geputzt und gewaschen tropfnass zugeben und ca. 5 Minuten (nicht länger) zugedeckt garen. Vom Herd nehmen, salzen und gepressten Knoblauch zufügen.

Die zweite klein geschnittene Zwiebel ebenfalls goldgelb anbraten, die Pilze ca. 5 Minuten mitbraten, dann die Paprikastückchen dazugeben. Alles etwa 1 Minute schmoren und auf die Zucchini verteilen.

Die Kräuter hacken, die Frühlingszwiebeln schneiden und vermischen (2 EL davon aufbewahren zum Bestreuen des fertigen Gratins) und ebenfalls in die Auflaufform geben. Dicht mit Mandarinenstückchen belegen, die Sonnenblumenkerne darüber streuen und den Schafskäse darüber zerbröseln. Den Löwenzahn mit wenig Brühe darauf verteilen, mit geriebenem Käse bestreuen.

Die Zutaten für den Guss verquirlen und über das Gratin gießen. Zum Schluss die Semmelbrösel darüber streuen. Im Umluftherd bei 160 Grad ca. 40 Minuten backen.

Feldsalat mit Pellkartoffel: Die Kartoffel fein zerdrücken und mit Gemüsebrühe, Öl, Essig, Salz und Pfeffer zu einer dünncremigen Masse verarbeiten (ggf. Wasser zufügen). Die Champignons in Scheiben schneiden und zufügen. Den Speck in möglichst kleine Stückchen schneiden, herzhaft anbraten und - nicht mehr ganz heiß - unterheben.