

Vegetarische Rezepte

Kartoffelpudding Mit Ziegenkäse

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: Teigwaren, Milchprodukte, Auflauf, Käse, Vegetarisch

600 g	Kartoffeln	1 Bund	Salbei
200 g	Rote Zwiebeln	100 ml	Obers
200 g	Schalotten	100 ml	Milch
1 Bund	Frühlingszwiebeln	2	Eier
2 Essl.	Butter	4 kleine	Ziegenkäse (halbgereift)
6 Essl.	Olivenöl		Meersalz, Pfeffer

SALAT

1	Kopf Häuptelsalat	2	Karotten
3	Radieschen	1	Dose/n Mais

MARINADE

Balsamico-Essig	1 Teel.	Senf
Salz	1 Teel.	Zucker

50 Minuten, aufwändig Kartoffeln schälen und kleinwürfelig schneiden. Die eine Hälfte in Wasser bissfest kochen. Den Rest ganz weich kochen, abseihen und durch die Kartoffelpresse drücken. Zwiebeln und Schalotten schälen, würfelig schneiden. Frühlingszwiebeln putzen, in Ringe schneiden. Alle Zwiebeln gemeinsam mit 1 EL Butter, 3 EL Olivenöl und 2 gehackten Salbeiblättern 10 Minuten lang dünsten. Gleich zu Beginn salzen, damit die Flüssigkeit aus den Zwiebeln besser austreten kann. Mit Obers und Milch ablöschen, vom Herd nehmen. Rohr auf 180 °C vorheizen. Eine mit heißem Wasser gefüllte Auflaufform auf die mittlere Schiene stellen. Kartoffelpüree, Kartoffelwürfel, Eier sowie die Milch-Zwiebel-Mischung verrühren. Mit Meersalz und Pfeffer abschmecken. 4 Portionsformen buttern, die Kartoffelmasse einfüllen und jeweils einen kleine Ziegenkäse hineindrücken. Im Wasserbad 30 Minuten garen. In der Zwischenzeit 2 EL Mehl mit einer Prise Salz und etwas Wasser zu einem dünnflüssigen Teig verrühren. Salbeiblätter durch den Teig ziehen und in Olivenöl knusprig braten. Auf Küchenpapier abtropfen lassen, etwas salzen. Kartoffelpudding mit den Salbeiblättern garniert servieren.

Salat putzen, Radieschen und Karotten, klein schneiden, gemeinsam mit dem Mais in eine Schüssel geben und marinieren.