



Kartoffel-Kürbisbrisoletten mit Rahmgrünkohl

Zutaten (für vier Portionen)

400 g fertiger Kloßteig oder gekochte Kartoffeln (mehlig kochend)
100 g grob geraspelter Hokkaido-Kürbis
2 EL gehackte gemischte Kräuter
60 g angeschwitzte Zwiebelwürfel
150 g Salzlakenkäse (z.B. Feta)
50 g rote Paprikawürfel
1 TL gemahlener Kreuzkümmel
etwas Chili
1 EL Olivenöl
300 g blanchierter, gehackter Grünkohl
60 g Zwiebelwürfel
1 Knoblauchzehe
1 EL Öl
160 ml Gemüsebrühe
100 ml Sahne
2 EL Chilifäden
Salz, Pfeffer

Zubereitung (circa 40 Minuten)

Kartoffeln säubern, kochen, abschütten, gut ausdämpfen lassen, schälen und durch die Kartoffelpresse drücken. Geraspelten Hokkaidokürbis zufügen, mit Salz und Pfeffer würzen.

Salzlakenkäse mit angeschwitzten Zwiebeln, roten Paprikawürfeln, gehackten Kräutern, Kreuzkümmel und einem Hauch Chili gut vermengen. Aus der Kartoffelmasse ovale Brisoletten formen, eine Mulde eindrücken, mit Käsemasse füllen, ummanteln und in heißem Olivenöl rundum ausbacken.

Zwiebelwürfel in Öl glasig angehen lassen, gehackten, blanchierten Grünkohl zugeben, mit etwas Brühe angießen, mit Sahne verfeinern, fein gehackten Knoblauch zugeben, mit Salz und Pfeffer würzen. Rahmgrünkohl als Bett in tiefem Teller anrichten, Brisoletten daraufsetzen, mit Chilifäden garnieren.

Nährwert pro Portion

339 kcal – 22 g Fett – 12 g Eiweiß – 28 g Kohlenhydrate – 2 BE

Dieses Gericht ist lacto-vegetarisch und glutenfrei.