



Pfifferlings-Kräuterpflanzlerl auf Rahmkohlrabi

Zutaten (für vier Personen)

80 g angeschwitzte Zwiebelwürfel
150 g angeschwitzte Pfifferlinge
3 altbackene Brötchen
2 Eier
60 g feine blanchierte Karottenwürfel
1 Frühlingszwiebel in Ringe geschnitten
1 EL gehackte gemischte Kräuter
2 EL Schmand
1 EL
2 Olivenöl
2 Zweige Rosmarin
2 mittlere Kohlrabi in Stäbchen geschnitten
150 ml Gemüsebrühe
1 Frühlingszwiebel in Ringe geschnitten
150 ml Sahne
1 EL gehackte Blattpetersilie
2 EL fein geschnittenes Kohlrabi-Blattgrün
Salz, Pfeffer

Zubereitung (circa 40 Minuten)

Altbackene Brötchen in kleine Würfel schneiden. Mit Eiern, Frühlingszwiebelringen, Schmand, gemischten gehackten Kräutern, angeschwitzten Zwiebelwürfeln, Pfifferlingen und blanchierten Karottenwürfeln gut vermischen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Pflanzlerl (Frikadellen) formen, in heißem Olivenöl beidseitig goldgelb braten, zur Seite stellen, mit Restwärme durchziehen lassen, zum Schluß mit etwas Rosmarin aromatisieren. Kohlrabistäbchen in etwas Gemüsebrühe andünsten und mit Sahne angießen. Ringe von Frühlingszwiebeln, gehackte Petersilie und fein geschnittenes Kohlrabi-Blattgrün zugeben, auf den Biss köcheln lassen, mit Salz und Pfeffer würzen. Dann als Bett auf flachem Teller anrichten, Pflanzlerl daraufsetzen, mit Rosmarin garnieren.

Nährwerte pro Portion

326 kcal - 23 g Fett - 10 g Eiweiß - 24 g Kohlenhydrate - 2 BE
Dieses Gericht ist ovo-lacto-vegetarisch.