# ▪ Die Küchenschlacht – Menü am 27. Juli 2022 ▪
# Vegetarische Küche mit Mario Kotaska

**Franziska Braun**

## Gemüsepflanzerl mit Reiberdatschi und Schnittlauch-Quark

**Zutaten für zwei Personen**

**Für die Gemüsepflanzerl:**
1 festkochende Kartoffel
1 rote Paprika
2 Möhren
150 g Erbsen
1 Zucchini
2 Zwiebeln
1 Chilischote
2 Eier
100 g Mehl
200 ml Öl
Kümmel, zum Würzen
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Zwiebeln abziehen und in kleine Würfel schneiden. Möhren schälen und ebenfalls klein würfeln. Die Möhren dann kurz in einem Topf mit Wasser blanchieren. Zucchini waschen und würfeln. Paprika waschen, die Kerne entfernen und klein würfeln. Eine Pfanne mit Öl erhitzen und das Gemüse kurz darin anbraten und anschließend abkühlen lassen.

Gemüse mit Ei, Mehl, Chili, Salz, Pfeffer und Kümmel zu kleinen Frikadellen formen. Frikadellen in einer Pfanne mit Öl goldbraun ausbacken.

**Für das Reiberdatschi:**
200 g Kartoffeln
1 Ei
50 g Mehl
100 g Butterschmalz
Muskatnuss, zum Reiben
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kartoffeln schälen und fein reiben. Anschließend mit Mehl, Ei, Muskatnuss, Salz, Pfeffer vermengen. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und zu flachen Fladen ausbacken.

**Für den Quark:**
200 g Quark
50 g Schnittlauch
1 Knoblauchzehe
50 ml Ouzo
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Knoblauch abziehen und klein hacken. Quark mit Salz, Pfeffer und Knoblauch cremig rühren, anschließend vorsichtig den Ouzo untermengen. Schnittlauch abbrausen, trockenwedeln und klein schneiden und kurz vor dem servieren in den Quark rühren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.