

MARLEY SPOON



Würzige Kartoffelbratlinge mit Joghurt

dazu Pflaumenchutney und Fenchelsalat



ca. 40min



4 Portionen

Hier kommt ein kulinarischer Höhepunkt direkt auf deine Teller! Die schicken Kartoffelbratlinge sind außen knusprig und innen herrlich zart! Sie werden kombiniert mit einem erfrischenden Joghurt, aromatischem Pflaumenchutney und einem knackigen Fenchelsalat. Ein wirklich ultimatives Geschmackserlebnis und perfektes Mahl für alle, die würzige Abwechslung auf dem Teller lieben. Guten Appetit!

Was du von uns bekommst

- 1kg mehligkochende Kartoffeln
- 2 Fenchelknollen
- 2 rote Zwiebeln
- 20g Koriander & Minze
- 2 unbehandelte Limetten
- 2 Pck. Pflaumen-Gewürz-Chutney³
- 1 Pck. Knoblauch-Ingwer-Paste
- 1 Pck. Madras-Currypulver³
- 100g gemischter Salat
- 2 Becher Joghurt²

Was du zu Hause benötigst

- 6EL Weizenmehl¹
- Salz und Pfeffer
- Zucker
- Pflanzenöl
- Essig

Küchenutensilien

- mittelgroßer Topf
- große Pfanne
- Sparschäler
- Zitruspresse
- Sieb

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Allergene

Gluten (1), Milch (2), Senf (3). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 624kcal, Fett 31.5g, Kohlenhydrate 71.6g, Eiweiß 11.8g



1. Kartoffeln kochen

In einem mittelgroßen Topf ausreichend gesalzenes Wasser zum Kochen bringen. Die **Kartoffeln** schälen und in ca. 3cm große Stücke schneiden. Die **Kartoffeln** in das kochende Wasser geben und bei niedriger Hitze ca. 10Min. köcheln lassen, bis die **Kartoffeln** weich sind, aber noch etwas Biss haben. Die **Kartoffeln** sollten sich mit einem Messer durchstechen lassen.



4. Bratlinge vorbereiten

Die **Kartoffeln** in ein Sieb abgießen und zurück in den Topf geben, dann mit einer Gabel grob zerdrücken, sodass noch kleine Stückchen übrig bleiben. Mit den **Zwiebelwürfeln**, den **geschnittenen Kräutern**, **2TL Knoblauch-Ingwer-Paste**, **1EL Limettensaft**, **1EL Currypulver** und **1TL Salz** vermischen und zu **8 gleich großen Bratlingen** formen.



2. Zutaten vorbereiten

Den **Fenchel** vierteln und in dünne Scheiben schneiden, dabei das Strunkende und die Stiele entfernen. Die **Zwiebeln** schälen und halbieren, eine **Hälfte** fein würfeln, die **andere Hälfte** in dünne Streifen schneiden. Die **½ der Minzeblätter** und die **½ des Korianders** fein schneiden. **1 Limette** halbieren und auspressen, die **andere Limette** in Spalten schneiden.



5. Bratlinge ausbacken

Eine große Pfanne ca. 1cm hoch mit Pflanzenöl befüllen und bei mittlerer bis starker Hitze erwärmen. 6EL Mehl auf einen tiefen Teller geben und die **Bratlinge** darin wenden, dann im heißen Öl auf jeder Seite in 3-4Min. goldbraun braten. Je nach Größe der Pfanne in zwei Durchgängen arbeiten. Die fertigen **Bratlinge** auf etwas Küchenpapier abtropfen lassen.



3. Dressing zubereiten

4EL Pflanzenöl mit 4EL Essig, 1TL Salz, 2TL Zucker und **1EL Chutney** zu einem **Dressing** verrühren. Den **Fenchel** und die **Zwiebelstreifen** mit dem **Dressing** vermengen und beiseitestellen.



6. Salat zubereiten

Die **restlichen Minzeblätter** und den **restlichen Koriander** grob schneiden und mit dem **Salat** und dem **Fenchel** vermengen. Die **Bratlinge** mit etwas **Joghurt** und dem **restlichen Chutney** garnieren, mit dem **Salat** anrichten und mit den **Limettenspalten** zum Beträufeln servieren.