

# MARLEY SPOON



## Würzige Kartoffelbratlinge mit Joghurt

dazu Pflaumenchutney und Fenchelsalat



ca. 35min



2 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

- 1 Pck. mehligkochende Kartoffeln
- 1 Fenchelknolle
- 1 rote Zwiebel
- 10g Koriander & Minze
- 1 unbehandelte Limette
- 1 Pck. Pflaumen-Gewürz-Chutney<sup>3</sup>
- 1 Pck. Knoblauch-Ingwer-Paste
- 1 Pck. Madras-Currypulver<sup>3</sup>
- 50g gemischter Salat
- 1 Becher Joghurt<sup>2</sup>

## Was du zu Hause benötigst

- 3EL Weizenmehl<sup>1</sup>
- Salz und Pfeffer
- Zucker
- Pflanzenöl
- Essig

## Küchenutensilien

- mittelgroßer Topf
- mittelgroße 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 609kcal, Fett 31.4g, Kohlenhydrate 68.5g, Eiweiß 11.4g



### 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**, **1TL Knoblauch-Ingwer-Paste**, **½EL Limettensaft**, **½EL Currypulver** und **½TL Salz** vermischen und zu **4 gleich großen Bratlingen** formen.



### 2. Zutaten vorbereiten

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



### 5. Bratlinge ausbacken

Eine mittelgroße Pfanne ca. 1cm hoch mit Pflanzenöl befüllen und bei mittlerer bis starker Hitze erwärmen. 3EL Mehl auf einen tiefen Teller geben und die **Bratlinge** darin wenden, dann im heißen Öl auf jeder Seite in 3-4Min. goldbraun braten. Auf etwas Küchenpapier abtropfen lassen.



### 3. Dressing zubereiten

2EL Pflanzenöl mit 2EL Essig, ½TL Salz, 1TL Zucker und **2TL 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.