

# Mozzarella mit Kartoffel-Kruste und Feldsalat

## Für zwei Personen

150 g Kartoffeln	150 g Feldsalat	150 g Mozzarella
1 Apfel	3 Eier	3 EL Mehl
1 TL Zitronensaft	1 EL Kartoffelstärke	1 EL Himbeeressig
2 EL Kürbiskerne	1 EL Majoran	1 EL Thymianblättchen
2 EL Sonnenblumenöl	1 EL Sonnenblumenöl	Olivenöl, Salz, Pfeffer

Den Mozzarella abtropfen lassen und in Scheiben schneiden. Äpfel und Kartoffeln schälen. Die Kartoffeln waschen, anschließend fein raspeln. Ebenso die Äpfel fein raspeln. Die Kräuterblättchen waschen, trocken tupfen, fein hacken und mit Zitronensaft, Eigelb und Kartoffelstärke unter die Apfel-Kartoffelmasse rühren. Alles mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Eier verquirlen. Die Mozzarella-Scheiben zuerst in Mehl, anschließend in Ei wenden und mit der Kartoffelmasse belegen. Im Anschluss die Mozzarella-Scheiben in erhitztem Öl goldbraun braten. Den Feldsalat putzen, waschen und in einer Schüssel mit einem Dressing aus Himbeeressig und Sonnenblumenöl, Salz und Pfeffer mischen. Die Kürbiskerne in einer Pfanne ohne Fett anrösten. Den Feldsalat auf einem großen Teller neben dem Mozzarella anrichten und mit den gerösteten Kürbiskernen bestreuen, anschließend das Gericht servieren.

Bernd Schwarzmeier am 11. März 2014