

## Bergischer Pille-Kuchen mit grünem Salat

### Für zwei Personen

3 große Kartoffeln	60 g Speck, mager geräuchert	2 Zwiebel
1 Zitrone	2 Eier	60 g Mehl
1/2 Bund glatte Petersilie	1/2 Bund Schnittlauch	100 g Kopfsalat
100 g Feldsalat	100 g heller Lollo Rosso	100 g saure Sahne
Ahornsirup	1 EL Mayonnaise	100 ml Milch
Pflanzenfett	1 Muskatnuss	Zucker, Salz, Pfeffer

Den Speck fein würfeln. Eine Zwiebel abziehen und in Würfel schneiden. Die Kartoffeln schälen und fein raspeln. Die Kartoffeln mit den Zwiebeln und dem Speck vermengen. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. Die Kartoffelmasse in einer Pfanne zehn Minuten anschwitzen. Das Mehl, die Eier und die Milch vermengen. Den Schnittlauch und die Petersilie klein schneiden und zu dem Teig geben. Den Teig mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Die Hälfte der Kartoffelmasse mit der Hälfte des Pillekuchenteigs vermengen. Die Kartoffel-Teig-Masse in einer Pfanne anbraten. Die beiden restlichen Hälften vermengen und einen zweiten Pillekuchen herstellen. Die zweite Zwiebel anziehen und klein schneiden. Die Zwiebel mit der sauren Sahne, etwas Zitronensaft, Salz, Pfeffer und der Mayonnaise vermengen. Den Salat waschen und trocken schleudern. Den Salat mit dem Dressing marinieren. Den Pillekuchen auf einem Teller anrichten und mit dem Ahornsirup garnieren. Den Salat dazu reichen und servieren.

Astrid Zimmerbeutel am 01. Juli 2012