

Rotkohl-Bratlinge mit Minz-Joghurt, Feldsalat

Für 4 Portionen

500 g Rotkohl	500 g Kartoffeln	1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe	100 g Panko	1 Ei, M
Salz, Pfeffer	Muskat	2 EL Sonnenblumenöl
15 g Minze	500 g Joghurt	50 g Walnüsse
300 g Feldsalat	2 EL Aceto Balsamico	2 EL Olivenöl

Rotkohl waschen, halbieren und den Strunk entfernen. Kartoffeln schälen. Rotkohl und Kartoffeln auf der Küchenreibe raspeln. Zwiebel und Knoblauch schälen und fein würfeln. Alles mit Paniermehl und Ei in eine große Schüssel geben, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen und gründlich mischen.

Aus der Masse 8 gleich große Bratlinge formen und mit dem Öl in der Pfanne bei mittlerer Hitze von jeder Seite 5-8 Minuten goldbraun braten.

Inzwischen Minze waschen, trocken schütteln und die Blättchen fein hacken. Mit dem Joghurt verrühren, salzen und pfeffern.

Walnüsse hacken. Feldsalat waschen, trocken schütteln und die feinen Wurzeln entfernen. In einer Schüssel mit Aceto Balsamico, Olivenöl, Salz und Pfeffer mischen. Walnüsse darüberstreuen.

Bratlinge auf Küchenpapier abtropfen lassen und mit Minz-Joghurt und Salat servieren.

NN am 25. Oktober 2025