

Blumenkohl-Kartoffel-Medaillons

2 Portionen

3 Kartoffeln (mehlig o. vorw. festkochend)

¼ Blumenkohl

1 ½ EL Mehl

1 Ei

Semmelbrösel

Salz, Pfeffer, Muskat

Öl

Die Kartoffeln kochen.

Den Blumenkohl in leicht gesalzenem Wasser gar kochen und in einer Schüssel in kleine Röschen zerpfücken bzw. je nach Geschmack mit der Gabel zerdrücken.

Die Kartoffeln mit der Kartoffelpresse direkt auf den Blumenkohl pressen oder in einer separaten Schüssel mit der Gabel zerdrücken und dann zugeben.

Mehl, Ei (falls klein, ruhig 2 Eier zugeben) und eine gute Prise Salz zugeben, gut verrühren, und nach Geschmack würzen.

Nun die Masse ein wenig abkühlen lassen (ca. 15 Minuten). Anschließend portionsweise in Semmelbrösel wenden. Da die Masse meist recht weich ist, gehäufte EL davon in einen mit Semmelbröseln gefüllten, tiefen Teller geben, großzügig Semmelbrösel vom Rand auf die Masse schieben und die Bratlinge ruhig etwas dicker mit den Händen formen - platt werden sie in der Pfanne beim Ausbacken.

In der Pfanne in geschmacksneutralem Öl ausbacken.