

# Kartoffelbratlinge

mit Krautsalat



**ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN:**

**Bratlinge:**

- 500 g ERNTEKRONE Kartoffeln
- ¼ Bund Petersilie
- 2 EL FRISAN Rapsöl
- 2 EL KÜCHENSTOLZ Stärke
- 1 TL COOK! Paprikapulver
- 1 TL Salz
- 1 Prise COOK! Pfeffer
- FRISAN Rapsöl (zum Braten)

**Salat:**

- 1 ERNTEKRONE Zwiebel
- ½ ERNTEKRONE Weißkohl
- 100 ml BELLUCCINO Olivenöl
- 100 ml Essig
- 1 TL Salz
- 1 Prise Zucker
- 1 Prise COOK! Pfeffer

**ZUBEREITUNG:**

1. Für den Krautsalat den Weißkohl vom Strunk befreien, vierteln und in dünne Streifen hobeln.
2. Das Kraut mit Salz in eine Schüssel geben und einige Minuten kräftig kneten, bis das Gemüse weich wird.
3. Danach die Zwiebel putzen, in dünne Ringe hobeln und zusammen mit den übrigen Zutaten fürs Dressing unter den Salat mischen – gern einige Stunden im Kühlschrank ziehen lassen.
4. Die Kartoffeln für die Bratlinge mit Schale weich kochen, danach direkt schälen und durch eine feine Kartoffelpresse geben.
5. Mit fein gehackter Petersilie und den übrigen Zutaten vermengen und zu etwa zwölf kleinen Bratlingen formen.
6. Danach in Rapsöl von beiden Seiten goldbraun braten und zusammen mit dem vorbereiteten Salat und einem veganen Dip servieren.

