

Kartoffelbuletten mit Karottensalat und Champignon Soße



- 1 kg Kartoffeln, mehlig kochende
- 2 Eier
- 50 g Mehl
- 50 g Magerquark
- Salz, Pfeffer und Muskatnuss
- 2 EL Öl

Kartoffeln waschen und zugedeckt 20 Min. kochen.
Kartoffeln abgießen, etwas abkühlen lassen und
abpellen.

Noch warm durch die Kartoffelpresse drücken.

Mit den Eiern, Mehl, Quark verrühren.

Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen und 8
Buletten formen.

2 EL Öl in einer Pfanne erhitzen und die Buletten bei mittlerer Hitze von jeder Seite 2-3 Min. braten.

Champignon Soße

500 g Champignons

2 Frühlingszwiebeln

Öl

Salz, Pfeffer und Knoblauch

2Eßl. Mehl

Gemüsebrühe

etwas Sahne

Öl in einer Pfanne erhitzen und die Champignons darin anbraten. Mit Salz, Pfeffer und Knoblauch würzen. Das Mehl in die Pfanne geben und dunkel anbraten. Dann mit der Brühe ablöschen. Die Frühlingszwiebeln und Sahne dazugeben. Vielleicht noch etwas nachwürzen.

Karottensalat

300 g Karotten

Zucker , Zitronensaft

1 Eßl. Olivenöl

Möhren schälen und fein reiben mit Zucker und Zitronensaft abschmecken. Kurz vor dem servieren 1 Eßl. Olivenöl untermischen.

Buletten, Salat und Soße auf einem Teller anrichten