



GEWÜRZE
DER WELT



Rezeptkarte N° 63

Brunnenkresse- Reiberdatschi

Zutaten

4-5 Kartoffeln (ca. 500 g)

1 Zwiebel

 ½ TL Ajowansamen, in etwas
Olivenöl geröstet

 Meersalz

1 große Handvoll Brunnen-
kresse, fein gehackt

2 EL Kichererbsenmehl

 Olivenöl

optional: 1 Ei

Rezept

Kartoffeln und Zwiebel schälen und mit der groben Seite der Reibe in eine Schüssel reiben. Ajowan, Salz, Brunnenkresse und Kichererbsenmehl gut untermischen. Optional das Ei hinzufügen (so werden die Taler etwas kompakter). In einer Pfanne reichlich Olivenöl erhitzen, mit einem Esslöffel die Kartoffelmasse portionsweise in die Pfanne setzen, dabei etwas flach drücken und in Form bringen. Von beiden Seiten goldbraun braten.

Guten Appetit!