



GEWÜRZE
DER WELT



Rezeptkarte N° 63

Brunnenkresse- Reiberdatschi



20 Minuten



15 Minuten



35 Minuten

Zutaten

4-5 Kartoffeln (ca. 500 g)

1 Zwiebel



½ TL Ajowansamen, in etwas



Olivenöl geröstet



Meersalz

1 große Handvoll Brunnenkresse,
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!