Zutaten
für 4x Portionen

für den bayerischen Kartoffelsalat
- 1 kg Kartoffeln, überwiegend festkochend
- 2 Zwiebeln
- 350 ml Gemüsebrühe
- 2 TL Senf, mittelscharf
- 3 EL Weißweinessig
- 3 EL Öl
- Salz
- Pfeffer

für die Zucchini-Linsen-Frikadellen
- 200 g Auberginen
- 30 g rote Linsen
- 8 g Mandelblättchen
- 15 g Semmelbrösel
- 8 ml Olivenöl
- 15 g Parmesan
- 1 Eigelb

Zubereitung

Bayerischer Kartoffelsalat

Die Kartoffeln mit Schale in reichlich Salzwasser etwa 20 Minuten gar kochen, anschließend pellen und erkalten lassen. Die abgekühlten Kartoffeln in Scheiben schneiden. Zwiebel fein würfeln und zusammen mit der Gemüsebrühe aufkochen, dann vom Herd nehmen und Senf, Weißweinessig, etwas Salz und Pfeffer dazugeben. Alles zusammen mit dem Öl gleich über die warmen Kartoffeln gießen und etwa eine Stunde ziehen lassen.

Zucchini-Linsen-Frikadellen

Aubergine schälen, in feine Würfel schneiden und in eine Schüssel geben. Salzen und ziehen lassen.

In der Zwischenzeit die roten Linsen in einen Topf mit etwas Wasser geben und etwa acht Minuten köcheln lassen. Anschließend die Linsen in ein Sieb geben und abtropfen lassen. Mandelblättchen in der Pfanne etwas rösten, auf einem Teller abkühlen lassen und fein hacken.

Öl in der Pfanne erhitzen und die ausgedrückten Auberginen darin bei mittlerer Temperatur auf beiden Seiten etwa drei Minuten braten. Mit Salz und Pfeffer würzen und zugedeckt bei mittlerer Hitze etwa zehn Minuten weiter garen. Auberginen anschließend nochmals in einem Sieb abtropfen lassen.

Linsen und Auberginen in eine Schüssel geben, gut vermengen, Eigelb, Käse und etwas von den Semmelbröseln zugeben und gut vermengen. Salz, Pfeffer und Mandeln zugeben und nochmals gut mischen. Aus der Masse Frikadellen formen. Die restlichen Brösel in einen Teller geben, die Frikadellen darin gut wälzen.

Olivenöl in eine Pfanne geben und die Frikadellen bei starker Hitze etwa vier Minuten braten, bis sie goldbraun sind.

Brennwert: 777 kJ, 186 kcal · Zeit: ¾ Stunde