

Kartoffel - Gurken - Kresse - Salat mit und Pistazien - Ziegenkäsetalern

- **Portionen:** 4-5
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 30m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '30', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '4-5', 'yield' : " } });
```

Vegetarisch, raffiniert mit kleinem Aufwand, herzhaft - pikantes Abendessen

Zutaten

- Für den Kartoffel-Gurken-Salat:
 - 1 kg kleine Pellkartoffeln in dünnen Scheiben
 - 100 ml Gemüsebrühe
 - 5 El Weißweinessig
 - 100 ml Sonnenblumenöl
 - Etwas Kürbiskernöl zum Beträufeln
 - 1 mittelgroße Zwiebel, gewürfelt
 - 1 Salatgurke, dünn gehobelt
 - 12 Radieschen, geviertelt
 - 1 Beet Kresse
 - Salz, weißer Pfeffer aus der Mühle, ev. 1 Prise Zucker, etwas Kümmel
- Für die Pistazien - Ziegenkäsetaler:
 - 4 franz. Ziegenkäsetaler, Picandou, geht auch mit Feta
 - 3 gehäufte El Semmelbrösel mit 30 g gehackten Pistazien gemischt
 - 1 Ei mit 1 Tl Milch verklappert
 - Etwas Mehl
 - Pflanzenöl zum Ausbacken

Zubereitungsart

Schritt1

Die Gurkenscheiben einsalzen und ca. 20 min. einwirken lassen. Die Kartoffeln mit etwas Kümmel 20 min. kochen und schälen und in dünne Scheiben schneiden.

Schritt2

Die Zwiebeln mit der Gemüsebrühe und dem Weißweinessig, Salz, ev. Zucker und Pfeffer aufkochen und heiß über die Kartoffeln geben. Durchschwenken, bis sich eine leichte Kartoffelbindung eingetreten ist. Die Gurken trocken ausdrücken und mit den Radieschen zu den Kartoffeln geben, durchziehen lassen. Kurz vor dem Servieren die Kresse unterheben.

Schritt3

Die Ziegenkäsetaler in Mehl wenden, durch das Ei ziehen und mit den Pistazien - Semmelbröseln panieren. 2- 3 min. in heißem Pflanzenöl knusprig ausbacken, auf Küchenkrepp ablaufen lassen.

Schritt4

Anrichtevorschlag:

Schritt5

Den Kartoffel - Gurken - Salat mit etwas Kürbiskern Öl beträufeln und mit den Ziegenkäsetalern servieren.

Tags: Hauptgericht, kleiner aufwand, preiswert

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/kartoffel-gurken-kresse-salat-mit-und-pistazien-ziegenkaesetalern/>