



# Kartoffeltaler mit Kräutertomaten und Röstzwiebel - Mayonnaise

- **Portionen:** 4
- **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', 'yield' : '' });
```

Für jeden Tag, fleischlos, herzhaft, knusprig, schmeckt der ganzen Familie

## Zutaten

- Für die Kartoffeltaler:
  - 600 g Kartoffeln gekochte Kartoffeln
  - 400 g geraspelte Kartoffeln
  - 1 kleine Zwiebel, fein gewürfelt, besser gerieben
  - 4 Eigelbe
  - 120 g Feta, grob zerbröselt
  - 60 g Butterschmalz zum Braten
  - Salz, Pfeffer aus der Mühle, 1 Strich Muskatnuss
- Für die Kräutertomaten:
  - 400 g Tomaten, entkernt, in Würfeln
  - 4 El Schnittlauchröllchen
  - 1 Tl getrockneter Thymian
  - 1 El Kräuter Essig
  - 2 El Pflanzenöl

## Zubereitungsart

### Schritt1

Die Kartoffeltaler:

### Schritt2

Die gekochten Kartoffeln durchpressen. Mit den Eigelben verrühren, salzen, pfeffern und mit etwas Muskatnuss würzen.

### **Schritt3**

Den Feta Käse einarbeiten, beliebig große Taler formen.

### **Schritt4**

Die rohen Kartoffeln raspeln, die Plätzchen darin wälzen, ummanteln, etwas andrücken, gut haften lassen.

### **Schritt5**

In einer beschichteten Pfanne in Butterschmalz 6- 8 min., rund herum knusprig braten und auf Küchentrepp ablaufen lassen.

### **Schritt6**

Die Kräutertomaten:

### **Schritt7**

Die vorbereiteten Tomatenwürfel mit dem Schnittlauch und Thymian mischen, salzen, pfeffern und mit einer Prise Zucker und dem Kräuteressig marinieren, darüber etwas Pflanzenöl geben, nachschmecken.

### **Schritt8**

Anrichtevorschlag:

### **Schritt9**

Sofort heiß und knusprig zu Tisch geben, dazu schmeckt die Gekonntgekocht Röst - Zwiebel - Mayonnaise.

**Rezeptart:** Kartoffelgerichte **Tags:** Kräutertomaten, preiswert, schmeckt der ganzen familie  
**Zutaten:** Tomaten

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/kartoffeltaler-mit-kraeutertomaten-und-roestzwiebel-mayonnaise/>