

Rüebli-Tätschli mit Koriander und Gremolata

Zutaten: (für 4 Personen)

- 400 g Rüebli, in feine ca. 3 cm lange Stäbchen geraffelt
- 1 Zwiebel, fein gehackt oder gerieben
- Salz und schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- 1 Ei, verquirlt
- 1.5 dl Rahm
- 2 gehäufte EL Mehl
- 1 Handvoll Korianderblätter, grob gehackt (alternativ: Peterliblätter)
- Olivenöl zum Braten der Tätschli

- ½ Bund glattblättriger Peterli, Blätter gezupft und ganz fein gehackt
- abgeriebene Schale ½ Bio-Zitrone
- ½ Knoblauchzehe, fein gehackt

Zubereitung:

Die geraffelten Rüebli mit der gehackten Zwiebel mischen.

Ei und Rahm dazugeben und das Mehl dazu sieben und alles gut mischen. Die gehackten Korianderblätter darunterziehen. Mit Salz Pfeffer gut würzen.

Für die Gremolata den gehackten Peterli, den Zitronenabrieb und die fein gehackte halbe Knoblauchzehe in ein Schälchen geben und gut mischen.

Etwas Olivenöl in einer beschichteten Bratpfanne erhitzen und mit einem Esslöffel grössere Häufchen der Rüebli-Mischung in die Pfanne geben und auf kleinerem Feuer anbraten, bis sie auf der unteren Seite leicht gebräunt sind. Das dauert etwa 3 Minuten. Die Tätschli dann mit einer flachen Bratschaufel wenden und auf der anderen Seite auch nochmals 3 – 4 Minuten anbraten.

Die fertig gebratenen Tätschli mit etwas Gremolata bestreuen und zusammen mit einem Salat geniessen.