

Gebackene Erdäpfel mit Sauerrahm-Dip und Krautsalat

Zutaten für 4 Personen

1 kg Erdäpfel
Mehl, Ei, Brösel
Salz
Fett

1 Becher Sauerrahm
1 Becher Joghurt
Salz, Pfeffer
Schnittlauch

1/2 Kraut, weiß
Salz, Knoblauch
Essig, Rapsöl

Zubereitung

- Erdäpfel waschen und in der Schale kochen. Schälen und je nach Größe halbieren oder vierteln.
- Die Erdäpfel in Mehl, Ei und Brösel panieren.
- In heißen Fett goldbraun backen.
- Für die Sauce Sauerrahm und Joghurt cremig rühren und nach Geschmack würzen. Gemeinsam mit den gebackenen Erdäpfeln auf einem Teller anrichten.
- Die äußeren Blätter des Krauts entfernen. Das restliche Kraut fein schneiden, mit Salz und Knoblauch würzen und mit Essig und Öl marinieren.