

Kohlrabi-Bratlinge mit Ofengemüse und Erbsen-Dip

Zutaten für die Bratlinge (für 3 Personen):

- 300 g Kohlrabi
- 1 Möhre
- 60 g vorwiegend festkochende Kartoffeln
- Salz
- 0,5 Zwiebel
- 1 Ei
- 1 (z.B. Grünkernmehl) Mehl
- Pfeffer

Die jungen grünen Blätter vom Kohlrabi abschneiden, waschen, trocken schütteln und in feine Streifen schneiden. Kohlrabiknolle, Möhre und Kartoffeln putzen, schälen und auf einer Gemüsereibe grob raspeln. Das Gemüse mit etwas Salz bestreuen und circa 10 Minuten ziehen lassen. Anschließend in ein Küchentuch geben und gründlich auspressen.

Zwiebel schälen und fein würfeln. Geraspeltetes Gemüse mit Zwiebel, Ei, Mehl und den Kohlrabiblättern gut vermengen, salzen und pfeffern. Aus der Masse mit angefeuchteten Händen kleine Bratlinge (pro Person 2-3 Stück) formen und nebeneinander auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen. Zunächst beiseitestellen und das Ofengemüse vorbereiten.

Zutaten für das Ofengemüse:

- 300 g Kartoffeln
- 1 große Zucchini
- 1 rote Paprika
- 1 gelbe Paprika
- 1 Zweig Rosmarin
- 3 EL Olivenöl
- Salz
- Pfeffer

Backofen auf 190 Grad (Umluft) vorheizen. Kartoffeln waschen, putzen und in Spalten schneiden. Zucchini und Paprika waschen und in Streifen schneiden. Die Rosmarinnadeln abzupfen. Das Gemüse und den Rosmarin in einer großen Schüssel mit Olivenöl vermischen, mit Salz und Pfeffer würzen. Anschließend auf einem weiteren mit Backpapier ausgelegten Backblech verteilen. Ofengemüse und Bratlinge gemeinsam circa 40 Minuten im Ofen backen. Nach der Hälfte der Garzeit wenden.

Zutaten für den Erbsen-Dip:

- 250 g (TK-) Erbsen
- 1 EL Olivenöl
- 2 TL Verjus
- alternativ: Apfelessig
- 2 Zweige Minze
- alternativ: Basilikum
- Salz

Die Erbsen mit kochendem Wasser übergießen und etwa 5 Minuten ziehen lassen. Anschließend abgießen. Mit den übrigen Zutaten in einen Mixer geben und fein pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Koch/Köchin:

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen