

REIBERDATSCHI MIT PILZEN UND KRÄUTERQUARK-DIP

Für 4 Personen als Zwischengericht, als Hauptgericht die doppelte Menge an Zutaten

Zubereitungszeit: 40 Min.

Zutaten:

- 4 mehlig, mittelgroße Kartoffeln
- 1 Ei
- 1–2 EL zarte Haferflocken
- 1 EL Kartoffelmehl oder Speisestärke
- 1 kleine Zwiebel, fein gehackt
- 1 kleiner Becher Quark
- 2–3 EL verschiedene frische Kräuter, fein gehackt, z.B. Schnittlauch, Bärlauch, Petersilie, Kerbel, Basilikum, Kresse oder Dill
- Nach Belieben etwas Zitronensaft und/oder Olivenöl
- 400 g Pilze in Scheiben geschnitten, z.B. Champignons und Kräuterseitlinge
- 1 Schalotte, fein gehackt
- Salz, Pfeffer, Zucker
- Etwas Öl oder Butter zum Braten

Die Pilze putzen und in Scheiben schneiden. Den Quark, die Kräuter, Salz, Pfeffer und etwas Zucker zu einem Kräuterquark verrühren. Nach Geschmack etwas Zitronensaft oder Olivenöl hinzufügen.

Die Kartoffeln schälen, fein hobeln und mit dem Ei, den Haferflocken, dem Kartoffelmehl und etwas Salz gut vermischen. Kleine Bällchen formen, gut ausdrücken, platt drücken und in Öl auf jeder Seite 5–7 Minuten sanft braten. Im Ofen warmstellen.

Die Pilze mit den Schalotten 5–10 Min. braten.

Die Reiberdatschi mit den Pilzen auf vorgewärmten Tellern anrichten. Den Kräuterquark-Dip in kleine Schälchen füllen und dazu servieren.



Tipp:

Sehr fein geschnittene Speckwürfelchen beim Anbraten zu den Pilzen dazugeben. Auch Rahmschwammerl schmecken sehr gut zu Reiberdatschi.

Auch 2–3 EL geschälte, gehackte Tomaten, die mit etwas Sherry oder Madeira abgelöscht werden, sind eine sehr schmackhafte Variante.