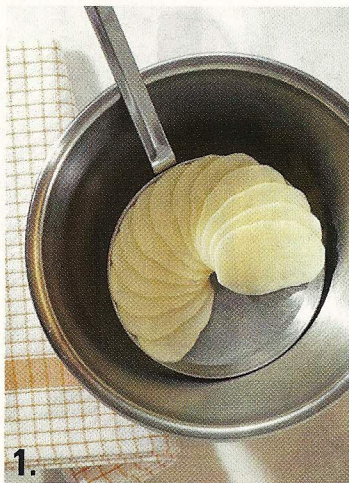
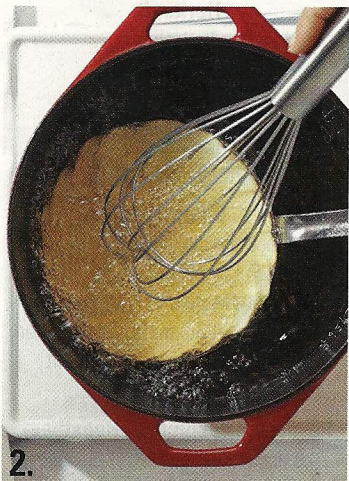


Schritt für Schritt



1. Ein Viertel der Kartoffelscheiben fächerartig in eine Schaumkelle (ca. 13 cm Ø) legen.



2. Öl auf ca. 170 Grad erhitzen. Kartoffelscheiben mit einem Schwingbesen festdrücken und ca. 5 Min. goldgelb frittieren.



3. Kartoffelkörbli herausnehmen, mit einem Messer sorgfältig von der Kelle lösen, auf Haushaltspapier abtropfen. Mit den restlichen Kartoffeln gleich verfahren.



Gemüse im Kartoffelkörbli

Vor- und zubereiten: ca. 1 Std.

4 mehlig kochende Kartoffeln (je ca. 150 g), am Hobel in feine Scheiben geschnitten
Öl zum Frittieren

Kartoffelkörbli formen und frittieren (siehe kleine Bilder 1–3).

Gemüsefüllung

wenig Bratbutter

1 Schalotte, fein gehackt

250 g Bundrübli, längs halbiert, schräg in ca. 5 cm langen Stücken

1 Bund Radiesli, geviertelt

300 g weisse Spargeln, geschält, Spitzen schräg abgeschnitten, Rest längs halbiert, schräg in ca. 5 cm langen Stücken

1 Teelöffel Zucker

1 dl Gemüsebouillon

Salz nach Bedarf

wenig Pfeffer aus der Mühle

2 Esslöffel Rahm

½ Bund Schnittlauch, fein geschnitten

wenig Salz

1. Bratbutter in einer weiten Pfanne warm werden lassen. Schalotte, Rübli, Radiesli und Spargeln ca. 3 Min. andämpfen, Zucker darüberstreuen, ca. 1 Min. caramolisieren. Bouillon dazugießen, aufkochen, Hitze reduzieren, zugedeckt bei mittlerer Hitze ca. 12 Min. köcheln, würzen.

2. Rahm begeben, nur noch heiss werden lassen, Schnittlauch darüberstreuen.

3. Kartoffelkörbli salzen, Gemüse darin anrichten.

Lässt sich vorbereiten: Körbli einen Tag im Voraus zubereiten. Auf einem Gitter mit Haushaltspapier zugedeckt, aufbewahren.

Pro Person: 34 g Fett, 6 g Eiweiss, 36 g Kohlenhydrate, 1993 kJ (476 kcal)