



## Kartoffel-Frikadellen mit Brunnenkresse-Dip und Salat

### Zutaten für 6 Portionen

1 kg mehlig kochende Kartoffeln, Salz, 50 g Kürbiskerne, 150 g Zwiebeln,  
1 Knoblauchzehe, 20 g Butter, 2 EL grob gehackte Petersilie, Pfeffer, Muskatnuss,  
2 Eier (Kl. M), 4 EL Mehl, 6 EL Semmelbrösel, 8 EL Öl zum Braten

### Brunnekresse-Dip

2 Bunde Brunnekresse (à 300 g), 150 g Crème fraîche, 3 TL Kürbiskernöl, Zucker Salz, 2 EL  
Weißweinessig, 4 EL Traubenkernöl, Pfeffer

### Zubereitung

Kartoffeln mit Schale in kochendem Salzwasser 30 Minuten kochen. Kürbiskerne in einer Pfanne ohne Fett rösten. Abkühlen lassen, 1 EL Kerne beiseite stellen. Restliche Kerne hacken. Zwiebeln und Knoblauch würfeln. Kartoffeln abgießen, ausdämpfen lassen, pellen, in eine Schüssel geben.

Butter erhitzen, Zwiebeln und Knoblauch darin andünsten. Mit Petersilie und den gehackten Kürbiskernen zu den Kartoffeln geben und nicht zu fein zerstampfen. Mit Salz, Pfeffer und etwas Muskat abschmecken. Masse 30 Minuten ruhen lassen.

Brunnenkresse putzen, waschen und abtropfen lassen. Blätter abzupfen. Für den Brunnenkresse-Dip die Hälfte der Blätter im Mixer mit Crème fraîche, 2 TL Kürbiskernöl, 1 Prise Zucker und Salz fein pürieren.

Für die Vinaigrette Essig, 4 EL Wasser, Traubenkernöl und restliches Kürbiskernöl verrühren, salzen und pfeffern.

Für die Kartoffelfrikadellen die Eier verquirlen. Aus der Kartoffelmasse mit einem Eisportionierer 16-18 Kugeln formen. Kugeln flach drücken, in Mehl wenden, überschüssiges Mehl abklopfen. Frikadellen in das verquirlte Ei tauchen, abtropfen lassen und rundherum in den Semmelbröseln wälzen. Öl in einer großen Pfanne erhitzen und die Frikadellen darin bei mittlerer Hitze von jeder Seite 2-3 Minuten goldbraun braten. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Restliche Brunnenkresseblätter mit den Frikadellen auf einer Platte anrichten. Brunnenkresse mit der Vinaigrette beträufeln, Frikadellen mit den restlichen Kürbiskernen bestreuen. Mit dem Brunnenkresse-Dip servieren.