

Dein Gemüsebox-Rezept

Rotkohlbratlinge mit Bärlauchpesto

Zutaten für 2 Personen

Rotkohlbratlinge:

200 g am Vortag gekochte Kartoffeln

100 g Rotkohl

1 Zwiebel

Gewürze: Salz, Pfeffer

Öl zum Braten

Bärlauchpesto:

150 g Bärlauch

3 EL Olivenöl

1/2 TL Salz

Zubereitung

Rotkohlbratlinge:

- Die gekochten Kartoffeln schälen und kleinschneiden. Den Rotkohl fein schneiden oder hobeln. Die Zwiebel würfeln.
- Alle Zutaten mit Salz und Pfeffer in eine Schüssel geben und gründlich durchkneten.
- 30 Minuten ruhen lassen.
- Danach Bratlinge formen und in Öl bei mittlerer Hitze anbraten, bis sie schön knusprig sind.

Bärlauchpesto:

- Bärlauchblätter gründlich waschen und gut trocknen.
- Die Blätter grob hacken.
- Mit Öl und Salz mit dem Pürierstab oder im Mörser zu Pesto verarbeiten.
- Wenn Du das Pesto aufheben möchtest, kannst Du es in ein Schraubglas füllen und vor dem Verschließen mit einer dünnen Schicht Olivenöl bedecken. So hält das Bärlauchpesto im Kühlschrank länger.

Gemeinsam mit den Rotkohlbratlingen genießen – guten Appetit!

Bestelle jetzt unsere Gemüse- und Fischboxen als Sammelbestellung für Dich und Deine Mitwirkenden. Ab 5 Boxen, die zeitgleich an einen Ort wie Büro, Verein oder Praxis geliefert werden, gibt es Sonderkonditionen! Infos auf unserer Webseite unter Shop, Firmenbestellungen. www.stadtfarm.de