



Kartoffel-Rüebli-Tätschli

von Flavia Marty

Mengen für 40 Personen

10 kg Kartoffeln	Ofen auf 60 Grad vorheizen, Platte und Teller vorwärmen. Kartoffeln schälen, an der Röstiraffel in eine Schüssel reiben.
1.6 kg Rüebli	Rüebli schälen, mit dem Sparschäler dünne Streifen abschälen.
10 Bund Peterli	Petersilie fein schneiden, Eier verklopfen, alles unter die Kartoffeln mischen, würzen.
20 Stück Eier	Masse zu 12 gleich grossen Tätschli formen. Wenig Bratbutter in einer beschichteten Bratpfanne heiss wer--den lassen. Hitze reduzieren, Tätschli portionenweise bei mittlerer Hitze beidseitig je ca. 5 Min. braten, warm stellen.
10 Stück Knoblauchzehen	
500 g Ruccola	
1.0 Liter Olivenöl	Knoblauch schälen, mit dem Rucola und dem Öl pürieren, salzen. > Sauce als Beilage
200 g Grillkäse (Halloumi)	Als Beilage
2.0 Stück Zucchetti	In grosse Streifen schneiden und anbraten > Beilage
400 g Cherry-Tomaten	Kurz anbraten > Beilage
400 g Ricotta	Als Beilage
200 g Tofu	Anbraten > als Beilage