

Bärlauchlaibchen mit Erdäpfel-Vogerlsalat

Zutaten für etwa 10 Bärlauchlaibchen:

- 100 g Bärlauch
- 300 g Knödelbrot
- 3 EL Weizenmehl
- 175 ml Milch
- 3 Eier
- 150 g Käse, gerieben
- 2-3 TL Sonnenmoor Bio-Kräuter- und Gewürzpulver
- Salz und Pfeffer
- Öl

Zutaten für den Erdäpfel-Vogerlsalat:

- 400 g Erdäpfel
- 100 g Vogerlsalat
- 1 Zwiebel
- 150 ml Gemüsebrühe
- 4 EL Rapsöl
- 3 EL Apfelessig
- 1 TL Senf
- ½ TL Zucker
- Salz und Pfeffer



Für die Bärlauchlaibchen wird das Knödelbrot mit dem Mehl gemischt und mit der lauwarmen Milch übergossen. Die Eier und den Käse dazugeben. Nach persönlichen Vorlieben

wird das Gewürzpulver hinzugefügt. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und gut verkneten. Der Laibchenteig soll 15 Minuten ziehen. In der Zwischenzeit wird der Bärlauch gewaschen, getrocknet und klein geschnitten. In die Laibchenmasse einkneten.

Mit feuchten Händen formt man Laibchen und brät diese in heißen Öl von beiden Seiten goldbraun an.

Die Erdäpfel werden in Salzwasser etwa 20-30 Minuten weich gekocht. In der Zwischenzeit wird die Zwiebel klein gehackt und der Vogerlsalat gewaschen. Für das Dressing wird die Gemüsebrühe mit dem Öl, dem Essig, dem Senf, Zucker, Salz und Pfeffer gemischt. Damit das Dressing schön cremig wird, vermennt man es am besten mit dem Pürierstab.

Die gegarten Erdäpfel abgießen, schälen und noch warm in Scheiben schneiden. Gemeinsam mit den Zwiebelstücken werden die Erdäpfel mit dem Dressing gemischt. Vor dem Servieren hebt man noch den Vogerlsalat unter die Erdäpfel und bestreut ihn noch mit dem Bitterpulver.

Den Salat auf einem Teller anrichten und die Laibchen dazu servieren.

Tipp: Die Bärlauchlaibchen können auch als Suppeneinlage gereicht werden.

