

Kartoffelbällchen auf Lauchgemüse



«Bei Tischlein deck dich habe ich bzw. haben mein Küchenteam und ich mitgemacht, weil wir es enorm zu schätzen wissen, dass wir jeden Tag aufs Neue mit den tollsten Grundprodukten arbeiten dürfen. Dies ist ein Privileg und leider nicht jedem gegönnt. Aus diesem Grund wollen wir mit unseren Rezepten diejenigen unterstützen, die es im Leben im Moment nicht so einfach haben und für die Tischlein deck dich in dieser Lebensphase eine wertvolle Unterstützung ist.»

Reto Lampart | Gourmet-Restaurant Lampart's, Hägendorf | www.lamparts.ch

Kartoffelbällchen auf Lauchgemüse

Zutaten

Kartoffelbällchen
(je nach Hunger und Grösse)
400 g Lauch
100 g Brie
Zwiebeln
Butter
Salz
Pfeffer

Zubereitung

- Kartoffelbällchen frittieren
- Brie in dünne Scheiben schneiden, auf die Kartoffelbällchen legen und im Ofen überbacken
- Lauch im Wasser weich kochen
- Zwiebeln schälen, in Würfel schneiden und in Butter andünsten
- Den geschnittenen und gekochten Lauch dazugeben, mit Salz und Pfeffer würzen

Anrichten

Lauch auf einen Teller verteilen,
Kartoffelbällchen mit Pfeffer würzen
und auf dem Lauch anrichten.

Guten Appetit!

