

French-Kürbisbrot und Kartoffelsalat

Zutaten (4 Personen)

- 400 g gekochte und abgekühlte Kartoffeln (überwiegend festkochend)*
- 1 rote Paprika*
- ½ Salatgurke*
- 1 Frühlingszwiebel*
- 1 Apfel*
- ½ Glas Mayonnaise*
- Salz, Pfeffer und Zucker zum Abschmecken des Salates*
- Kürbiskernöl*
- frische gehackte Petersilie*
- 8 Scheiben Kürbisbrot (ca. 1 cm dick)*
- 4 Eier*
- 200 ml Sahne*
- Salz und Pfeffer*
- Olivenöl zum Anbraten*

Anleitung:

- 1. Kartoffeln pellen, vierteln und in Scheiben schneiden.*
- 2. Paprika und Apfel waschen, den Strunk, sowie die Kerne entfernen und in kleine Stücke schneiden.*
- 3. Frühlingszwiebel und Gurke schälen, waschen und ebenfalls in kleine Stücke schneiden.*
- 4. Alles zusammen mit der gehackten Petersilie in eine Schüssel geben.*
- 5. Mayonnaise hinzufügen. Alles miteinander verrühren. Mit Salz, Pfeffer und etwas Zucker abschmecken.*
- 6. Die Eier mit der Sahne in einem tiefen Teller mit einer Gabel verquirlen.*
- 7. Mit Salz und Pfeffer würzen.*

8. Eine Kürbisbrotscheibe in der Eimasse wenden und anschließend in einer heißen Pfanne mit Öl kurz von beiden Seiten anbraten.
9. Diesen Vorgang mit allen Kürbisbrotscheiben wiederholen.
10. Salat und Kürbisbrot sofort auf einem Teller anrichten, den Salat mit Kürbiskernöl beträufeln und genießen.