

## **Roter Spitzkohl-Kartoffel-Bratlinge mit Erdnussdressing** (12 Stück)

### **Zutaten für die Bratlinge:**

500g roten Spitzkohl fein gehobelt oder geschnitten  
400g Kartoffeln  
1 walnussgroßes Stück Ingwer, gerieben  
1 Zwiebel, fein gewürfelt  
2 Knoblauchzehen, fein gewürfelt  
2 Eier  
170g Weizenvollkornmehl  
2 EL Olivenöl  
½ TL Kreuzkümmel  
½ TL Paprika rosenscharf  
1 TL Salz  
Pfeffer

### **Zutaten für das Erdnussdressing:**

5 EL (Hafer-) Sahne  
2 EL Erdnussbutter (oder Mandelmus)  
2 TL frisch geriebenen Ingwer  
1 Knoblauchzehe  
1 TL Zitronensaft  
2 TL Honig  
Salz, Pfeffer

### **Zubereitung:**

Backofen auf 220°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Rotkohl, Kartoffeln, Zwiebel, Knoblauch, Ingwer, Eier, Mehl & Gewürze mit 1 EL Öl in eine Schüssel geben und miteinander vermischen. Mit einem Pürierstab kurz durchgehen, damit die Textur etwas feiner wird (aber nicht fein pürieren), sodass eine Masse entsteht, die gut zusammenhält und sich leicht formen lässt. Die Masse zügig in 11-12 gleichmäßige Portionen aufgeteilt in Bratlinge formen und auf ein Backblech legen. Das restliche Öl auf die Bratlinge pinseln. In den vorgeheizten Backofen schieben und für ca. 45 Minuten knusprig backen. Alle Zutaten für das Dressing fein pürieren und je nach gewünschter Konsistenz noch etwas Wasser hinzufügen und abschmecken. Bratlinge mit Dressing und Salat servieren.

