Kartoffeltaler mit Kräuterchampignons

Kategorie: Gemüsegerichte - Aufwand: mittel - Preis: gering - für Gruppen: nein - vegetarisch: ja

700 g	Kartoffeln
1,0	Ei
2,0 EL	Mehl
	Salz & Pfeffer
0,5 Bund	Petersilie
300 g	Champignons
1,0	Zwiebel
	Butter für die Pfanne
150 g	Joghurt
1,0 EL	Salatmayonaise
1,0 TL	Zitronensaft
1,0	Knoblauchzehe

(Angaben für 2 Personen)

Dieses Pfannengericht schmeckt durch die kühle Joghurtsauce erfrischend leicht. Dazu schmeckt ein Salat der Saison. Besonders praktisch ist es, wenn man noch Pellkartoffeln von einem anderen Essen übrig hat.

Zubereitung

Die Kartoffeln kochen. Während der Kochzeit die Champignons putzen, eventuell große halbieren oder vierteln. Die Zwiebel fein würfeln und die Petersilie hacken. Joghurt, Salatmayonaise und Zitronensaft verrühren, den Knoblauch durch eine Knoblauchpresse dazupressen und unterrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
Die gekochten Kartoffeln pellen und gründlich zerstampfen. Mit Ei und Mehl verrühren und mit Salz, Pfeffer und etwas gehackter Petersilie würzen. Aus dem Teig Taler formen und diese in einer Pfanne mit heißer Butter von beiden Seiten knusprig braten.
Gleichzeitig in einer zweiten Pfanne die Zwiebeln in heißer Butter dünsten. Die Pilze dazugeben und unter Wenden etwa 5 Minuten braten, mit Salz und Pfeffer würzen. Die restliche gehackte Petersilie darüber streuen.
Die Sauce zu den Talern und Champignons reichen.