



Bayerische Knusperliebe mit italienischem Twist

Knuspriger Reiberdatschi trifft cremigen Büffelmozzarella & frisches Rucola-Pesto.

Ein Rezepttipp von Adriano R. Colella



Serviert in einer rustikalen schwarzen Pfanne – ein Genuss für Auge und Gaumen, die bayerische Hausmannskost modern interpretiert.

Zutaten für 4 Personen

Zutaten Pesto

50 g	Rucola
40 g	Pecorino Käse
40 g	Parmesan Käse
20 g	Pinienkerne
1	Knoblauchzehe
6-7 EL	Olivenöl
2 EL	Zitronensaft
1/4 TL	Salz

Zutaten Mozzarella

2 Kugeln	Büffelmozzarella
Etwas	Flockiges Meersalz
Etwas	Bio-Olivenöl

Zutaten Reiberdatschi

1 kg	Kartoffeln
1	Zwiebel
2	Eier (M)
105 g	Weizenmehl
1 TL	Salz
Etwas	Pfeffer & Muskatnuss

Zubereitung Pesto: Rucola gut waschen und Stiele entfernen. Parmesan und Pecorinokäse fein reiben. Knoblauch und Pinienkernen fein hacken. Jetzt alle Zutaten in einen Mixer (Thermomix oder Moulinette, Mörser ist auch möglich) geben und mit 2EL Zitronensaft und Salz würzen. Alle Zutaten mixen, nach und nach 6-7 EL Olivenöl hinzufügen. Abschmecken und ggf. nachwürzen. Pesto in einen Spritzbeutel oder Squeeze flasche füllen und bis zum servieren kaltstellen.

Zubereitung Reiberdatschi: Schäle zuerst die Kartoffeln und reibe sie. Gib sie dann in ein Sieb und drücke sie aus, so dass der Kartoffelsaft ablaufen kann. Schäle die Zwiebel und schneide sie in feine Würfel. Mische die Kartoffelraspel mit den Zwiebelwürfeln, den Eiern, Salz und Mehl. Gern kannst du auch etwas Pfeffer oder geriebene Muskatnuss dazugeben. Erhitze das Sonnenblumenöl

in einer großen Pfanne und brate die Kartoffelpuffer darin nacheinander aus. Ich gebe pro Puffer immer einen Esslöffel Teig hinein. So kann ich 4-5 Kartoffelpuffer auf einmal braten. Halte sie zwischen zwei Tellern warm, bis alle fertig sind.

Anrichten: Lege den Reiberdatschi auf einen Teller oder einen Servierplatte, je nachdem wo Ihr das Gericht präsentieren wollt. Zerrupft den entwässerten Büffelmozzarella mit der Hand in ca. 3 gleichgroße Stücke und trapiert diese auf dem Reiberdatschi. Den Mozzarella mit etwas Olivenöl betreuflern und Meersalzflocken bestreuen. Das Pesto mithilfe des Spritzbeutels oder der Squeeze flasche in kleinen Tupfern aufspritzen. Das ganze ggf. mit frischer Brunnenkresse garnieren.

Tipp: Das Gericht kann auch mit Räucherlachs, Tomaten und/oder Feldsalat verfeinert werden.