

Allgäuer Bergkäseküchle mit Gurkensalat und Joghurtdressing



Zutaten:

530 g gekochte Kartoffel, vom Vortag
435 g Allgäuer Bergkäse
4 Eier
ca. 4 EL Mehl
Muskatnuss
Butterschmalz
1 Salatgurke
1 kleine Schachtel Kresse
1 Becher Joghurt
4-5 EL Weißweinessig
5-6 EL Rapsöl
1 EL Senf
Zucker
Salz, Pfeffer



Zubereitung

Für den Salat die Gurke schälen und in feine Scheiben schneiden oder hobeln. In einer Schüssel den Joghurt mit Essig, Öl und Senf verrühren. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Anschließend Gurkenscheiben und geschnittene Kresse untermengen. Den Salat mindestens 20 Minuten ziehen lassen.

Kartoffeln vom Vortag schälen und mit einer groben Reibe in eine Schüssel raspeln. Grob geriebenen Bergkäse untermischen. Eier, Mehl, Muskatnuss, Salz, Pfeffer zugeben und gründlich verrühren. Eventuell noch einmal abschmecken und nachwürzen. Falls der Teig noch zu feucht sein sollte, geben Sie etwas Kartoffelpüreepulver hinzu. Mit einem Löffel ca. 50 – 60g leichte Portionen abstechen und mit der Hand zu flachen Küchle formen (Laibchen). In Butterschmalz goldbraun ausbacken. Noch heiß mit dem Gurken-Kresse-Salat auf Tellern anrichten und sofort servieren.

Tipp: Übrig gebliebene Küchle kann man sehr gut einfrieren und später als Einlage für klare Suppen verwenden.