

## Kartoffel Krömpels

### Zutaten

Mehlig kochende Kartoffeln

Salz

Butter

### Zubereitung

- Die Kartoffeln schälen und in Salzwasser sehr weich kochen.
- In einer Pfanne die Butter langsam schmelzen lassen, bis sie leicht bräunlich ist.
- Die Kartoffeln zugeben und mit einer Gabel auseinanderbrechen, so dass sich kleine „Brocken“ – Krömpels ergeben.
- Diese in der Butter erwärmen und bräunen. Eventuell nachsalzen.

## Gebratene Waldpilze

### Zutaten

Gemischte Pilze je nach Saison

Schalotten

Salz, Pfeffer

Öl

### Zubereitung

- Die Pilze mit einem Küchenkrepp oder einer Pilzbürste säubern und in Stücke schneiden.
- Die Schalotten schälen und in sehr feine Würfel schneiden. (Ohne Wurzelansatz)
- Eine große Pfanne erhitzen und Öl hineingeben, so dass der Boden leicht bedeckt ist.
- Anschließend die Pilze zugeben und gleichmäßig verteilen.
- **Nicht Rühren!!** Bis Sie angenehme Röstaromen riechen. Dann die Pfanne **Schwenken!**
- Wenn die Pilze gut angebraten sind, die Schalotten zugeben und mit Salz und Pfeffer würzen.

## Gurkensalat

### Zutaten

Salatgurken

Naturjoghurt

Zwiebel

Zitronensaft

Salz, Pfeffer, Zucker

### Zubereitung

- Die Gurke schälen und auf der Mandoline in feine Scheiben schneiden. Abtropfen lassen!
- **Für die Salatsoße:** Joghurt mit Zitronensaft glatt rühren und mit Salz, Pfeffer und Zucker leicht süßlich abschmecken.
- Zwiebel schälen, fein würfeln (ohne Wurzel) und zur Soße geben.
- Anschließend die Gurkenscheiben gut ausdrücken und mit der Salatsoße mischen.