Kartoffelpfannkuchen mit Kräutern

Kartoffel-Gerichte » Kartoffel-Puffer

Zutaten (4 Personen)

» 800g Kartoffel(n)
» 75ml Milch
» 2 Ei(er)
» 2-3 EL Mehl
» Salz & Pfeffer
» 1 Prise Muskat
» 1 Prise Cayennepfeffer
» 75g Kräuter (italienische)
» 4 EL Butterschmalz
» 5 Schalotte(n)
» 1 rote Paprika
» 1 gelbe Paprika
» 1 EL Öl
» 100ml Weißwein
» 200ml Instant-Gemüse-Brühe
» 200ml Schlagsahne
» 2 TL Stärke
» etwas Zitronensaft

Bewertung

Beschaffung
in jedem Discounter

Kosten
6-10€

Zubereitungszeit
31-60min

Zubereitung

1. Kartoffeln schälen, waschen, sehr fein reiben. Mit Milch, Eiern sowie Mehl verrühren, mit Salz, Pfeffer, Muskat und Cayennepfeffer würzen. Kräuter verlesen, abbrausen, trockenschütteln und fein hacken. Die Hälfte davon unter den Kartoffelteig ziehen.

2. Butterschmalz portionsweise in einer Pfanne erhitzen. Darin aus dem Kartoffelteig nacheinander Pfannkuchen ausbacken und diese jeweils warm stellen.

3. Die Schalotten abziehen und würfeln. Paprikaschoten waschen, putzen, von Kernen sowie Trennhäuten befreien und in Stücke teilen. Öl in einer Pfanne erhitzen. Schalotten darin glasig dünsten. Paprika zufügen, mitdünsten. Wein, Brühe, Sahne angießen und bei mäßiger Hitze ca. 8min reduzieren.

4. Die Soße mit Stärke binden, mit Zitronensaft, Salz, Pfeffer, Muskat, Cayennepfeffer übrigen gehackten Kräutern abschmecken. Die Pfannkuchen mit Paprikasoße anrichten. Mit Kräutern garnieren.

Nährwerte: 500kcal/E13g/F28g/KH48g pro Portion

angelegt am: 07.02.2005 Rezept-Nr: 1492

Die Rezept-Datenbank - http://www.Rezept-Insel.de - ©2024 M.Hennicke