

Rucola-Kartoffel-Küchlein mit Kräutersahne

Kategorien: Teigware, Kartoffeln, Pfannkuchen, Rucola

Zutaten für: 4 Portionen

FÜR DIE KÜCHLEIN

600	Gramm	Mehligkochende Kartoffeln
30	Gramm	Butter
40	Gramm	Kürbiskerne
40	Gramm	Zwiebeln
50-75	Gramm	Rucola
1	groß.	Ei
30	Gramm	Quark
1/2	Teel.	Meersalz
		Pfeffer
		Muskatnuss
50	Gramm	Semmelbrösel
		Butterschmalz; oder
		Ungehärtetes Pflanzenfett zum Braten

FÜR DIE SOSSE

120	Gramm	Saure Sahne
100	Gramm	Joghurt
2	Teel.	Mittelscharfer Senf
1	Essl.	Zitronensaft
1/2	Teel.	Honig
		Meersalz
		Pfeffer
2	Essl.	Gehackte Bärlauchblätter; oder
1		Knoblauchzehe
1-2	Essl.	Gemischte Gartenkräuter; (Schnittlauch, Petersilie, Kerbel)
		Gänseblümchen

Anleitung:

Pellkartoffeln kochen, schälen, noch heiß zerstampfen. 20 g Butter einrühren. Kürbiskerne in einer trockenen Pfanne leicht rösten, fein hacken. Zwiebeln fein würfeln und in restlicher Butter goldgelb dünsten. Rucola fein schneiden, zusammen mit Ei, Quark, MeerSalz und Pfeffer, Semmelbrösel, Kürbiskernen und Zwiebeln unter die Kartoffelmasse mengen. Je nach Konsistenz noch ein wenig Semmelbrösel einrühren, abschmecken. Aus der Masse 12-20 flache Küchlein formen, in heißem Fett bei mittlerer Hitze braten. Saure Sahne, Joghurt, Senf, Zitronensaft, Honig, MeerSalz und Pfeffer und fein geschnittene Bärlauchblätter (oder gepresste Knoblauchzehe) verrühren.

Alles abschmecken, mit den gehackten Kräutern und Gänseblümchenblüten garnieren und zu den Kartoffelküchlein servieren.

Quelle:

Rezept erfasst mit *RK* 25.02.2013
von Konrad Heizmann