

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