

Kartoffel-Federkohl-Pancakes



© le menu

ZUTATEN

ZUBEREITEN: ca. 40 Minuten

RUHEN LASSEN: ca. 20 Minuten

FÜR 4 Personen

PANCAKES

2 Eier

3 dl Milch

120 g Mehl

750 g mehligkochende Kartoffeln, in Würfeln

Salz, Pfeffer

Wenig Muskatnuss

2 EL Bratbutter oder Bratcrème

GEMÜSE

4 EL geröstetes Sesamöl

2 EL Erdnussbutter

1 Limette, heiss ab gespült, Schale abgerieben, Saft ausgepresst

300 g Federkohl, in Stücken

2 EL Olivenöl

Salz, Pfeffer

ZUBEREITUNG

PANCAKES

Eier und Milch verrühren. Mehl dazugeben, zu einem klumpenfreien Teig verrühren, zugedeckt ca. 20 Minuten ruhen lassen. Kartoffeln im Salzwasser weich kochen, abgiessen, kurz ausdampfen lassen. Durch die feinste Scheibe des Passevites treiben. Kartoffelmasse zu der Ei-Mehl-Masse geben, zu einem klumpenfreien Teig mischen, würzen. In der heissen Butter portionenweise 8 Pancakes braten, warm stellen.

GEMÜSE

Sesamöl und Erdnussbutter mit Limettenschale und -saft zu einer Sauce verrühren. Federkohl im heissen Olivenöl 4–6 Minuten andämpfen, würzen.

FERTIGSTELLEN

Pancakes mit dem Federkohl anrichten, mit der Sauce beträufeln.

www.lemenu.ch