Gemüse-Kartoffel-Pfannkuchen



Leckere Pfannkuchen

Pfannkuchen, zubereitet aus Gemüse und Kartoffeln.

Ich habe zuerst versucht, Rösti aus geriebenem Gemüse und Kartoffeln zuzubereiten. Diese misslangen mir und zerfielen. Ich nehme an, dass einfach die Stärke wie bei Kartoffel-Rösti fehlt, die diese Rösti bindet.

Dann habe ich einfach noch Eier in die Gemüse-Kartoffel-Masse gegeben. Und somit Pfannkuchen zubereitet.

Zutaten für zwei Personen:

- 12 Drillinge
- 4 Wurzeln
- 12–16 Rosenkohlröschen
- 2 Schalotten
- 6 Knoblauchzehen

- 4 Eier
- süßes Paprika-Pulver
- Salz
- Pfeffer
- Butterschmalz
- Petersilie

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 6–8 Min.

Gemüse putzen, evtl. schälen und grob zerkleinern. Ebenso Drillinge. In einer Küchenmaschine in eine Schüssel grob zerreiben. Petersilie kleinwiegen.

Eier aufschlagen und zum Gemüse und den Kartoffeln dazugeben. Mit Paprika-Pulver, Salz und Pfeffer kräftig würzen. Alles gut vermischen.

Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen. Zwei Eierringe in die Pfanne stellen. Jeweils zwei Esslöffel der Pfannkuchen-Masse in einen Eierring geben und glatt drücken. Auf beiden Seiten jeweils 3-4 Minuten kross anbraten, nach dem ersten Anbraten Eierringe aus der Pfanne nehmen und Pfannkuchen wenden.

Pfannkuchen herausnehmen und auf einen Teller geben.

Bratvorgang in drei weiteren Vorgängen portionsweise durchführen.

Pfannkuchen mit Petersilie garnieren.Servieren.