Pfannengericht mit Schlutzkrapfen, Klößen und Eiern

Klöße, Nudeln und Eier

Sind Sie auch immer an Rezepten interessiert, bei denen Sie angesammelte Lebensmittel oder Essensreste verwerten können? Vielleicht ist dann dieses Rezept etwas für Sie.A

Ausgangspunkt waren Schlutzkrapfen, die von einem anderen Essen übrig geblieben waren. Und der Einfachheit halber habe ich keine frisch zubereiteten, portionsweise eingefrorenen Knödel verwendet. Sondern hier einmal auf einfache Knödel aus der Packung zurückgegriffen, also ein Convenienceproukt. Aber bei einer solchen Resteverwertung darf es ruhig auch einmal etwas einfacher zugehen. Dazu kommen noch Eier. Und frischer Rosmarin.

Als kleine Beilage gibt es einen einfachen Salat aus einer Salatmischung dazu. Angemacht mit einem leichten Joghurtdressing.

Für 2 Personen:

- 20 gegarte Schlutzkrapfen (etwa 500 g)
- 6 Kartoffelknödel (Packung)
- 4 Eier
- 4 Zweige frischer Rosmarin
- Worchestershire-Sauce

Für den Salat:

- 250 g Salatmischung (2 Packungen à 125 g)
- 200 ml Naturjoghurt (1 Becher)
- Weißweinessig
- 1 Päckchen Salatkräuter
- Zucker

Zusätzlich:

- Salz
- schwarzer Peffer

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 15 Min. | Garzeit 10 Min.

Leckeres Pfannengericht
Knödel nach Packungsanleitung zubereiten. Abkühlen lassen und in Scheiben schneiden. In eine Schale geben.

Schlutzkrapfen ebenfalls nach Anleitung zubereiten, dann ebenfalls abkühlen lassen und quer halbieren. In eine Schale geben.

Eier aufschlagen, in eine Schale geben und verquirlen.

Blättchen des Rosmarin abzupfen, auf ein Schneidebrett geben und kleinwiegen.

Salat waschen. In eine Schüssel geben.

Dressing aus Joghurt, Weißweinessig, Salatkräutern, Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker in einer Schale mischen und zubereiten. Abschmecken. Dressing über den Salat geben und mit einem Salatbesteck gut vermischen.

Öl in einer großen Pfanne erhitzen und Knödelscheiben einige Minuten kross anbraten. Dann Schlutzkrapfen dazugeben und

ebenfalls anbraten. Rosmarin dazugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Und mit einem guten Schuss Worchestershire-Sauce würzen. Eier darüber geben, alles gut vermischen und noch einige Minuten braten.

Auf zwei tiefe Teller verteilen.

Salat auf zwei Schalen verteilen.

Zusammen servieren. Guten Appetit!