

HAUPTGANG

FRANCESCAS-DIE-SCHMECKEN-DER-GANZEN-FAMILIE-TÄTSCHLI



ZUTATEN

FÜR 4 PERSONEN

25 MINUTEN

- 1.5 kg** festkochende Kartoffeln
- 1** Zwiebel
- 3** Eier
- 3 EL** Mehl
- 1½ TL** Salz
- Pfeffer
- 1 Prise** frisch geriebener Muskatnuss
- Öl oder Butter zum Anbraten
- einen Klecks** Crème fraîche
- Sprossen zur Deko
- dazu** Blattsalat mit Radiesli und Gurke

5 EL Öl

1 EL Ahornsirup

Salz

TIPP

Dazu passt Blattsalat.

ZUBEREITUNG

1

Kartoffeln schälen und an der groben Raffel reiben. Geriebene Kartoffeln in ein sauberes Küchentuch geben. Die Flüssigkeit auswringen und zurück in die Schüssel geben.

2

Die Zwiebel sehr fein hacken. Mit den Eiern und dem Mehl zu den geriebenen Kartoffeln geben. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken und alles vermengen.

3

In einer beschichteten Bratpfanne reichlich Öl erhitzen. 2-3 Esslöffel Kartoffelteig in die heiße Pfanne geben und zu runden Tätschli formen. Wenden, sobald die Ränder anfangen braun zu werden und von der zweiten Seite fertig braten. Mit dem restlichen Teig gleich weiterfahren. Bis zum Servieren warm halten und mit Crème fraîche und Sprossen oder Blattsalat anrichten.