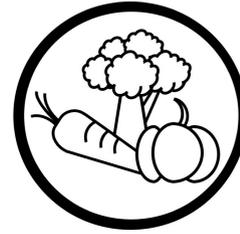


Beifuss Erbsen Kartoffel Tätschli



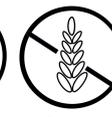
4 Portionen



Vorbereitung
20 Minuten



Vegi



Gluten
frei



Laktose
frei



Thermomix
Rezept

400g mehlig kochende Kartoffeln
150g ausgenommene Erbsen
1L Bouillon

Kartoffeln gründlich waschen, schälen und in Würfel schneiden. Zusammen mit den Erbsen in der Bouillon, in einem Topf oder direkt im Thermomix 20 Minuten bei 100°C auf Stufe 2 weich kochen. Überschüssige Bouillon abgiessen.

50g geschnittene Beifuss-Blätter
1 Ei
100g Mehl (glutenfreies)
Salz, Pfeffer und Muskatnuss zum abschmecken

Beifuss, Ei und Mehl hinzufügen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken und pürieren. Oder im Thermomix 1 Minute auf Stufe 4 rühren.

Butter oder Olivenöl

In einer Bratpfanne Butter oder Olivenöl leicht erhitzen. Mit einem Glace-Portionierer Kugeln in die Pfanne legen. Mit einer Bratschaufel die Kugeln leicht flach drücken und die Tätschli auf beiden Seiten goldbraun braten.

Mit Salat geniessen

