

Rezept

Kartoffel-Kräuter-Crêpes

Ein Rezept von Kartoffel-Kräuter-Crêpes, am 28.06.2026

Zutaten

| | |
|----------------------------|----------------------------|
| 500 g Kartoffeln | Salz |
| 2 Eier | 1 EL Speisestärke |
| 200 g Crème fraîche | 1 Bund Schnittlauch |
| 1 Handvoll Kerbel | Pfeffer |
| 100 g Käse | 4 EL Butter |

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Stück: | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 480 kcal

Zubereitung

1. Die Kartoffeln waschen und mit 1 TL Salz in kochendem Wasser bei mittlerer Hitze zugedeckt in 20-25 Min. bissfest garen. Abgießen und heiß pellen, dann vollständig auskühlen lassen.
2. Die Kartoffeln fein reiben. Eier, Stärke und Crème fraîche verrühren. Die Kräuter waschen und trocken schütteln. Schnittlauch in Röllchen schneiden. Kerbel von den Stielen zupfen. Kartoffeln, Eiermischung und Kräuter verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Käse reiben.
3. Für jeden Crêpe 1 EL Butter in einer beschichteten Pfanne zerlassen und ein Viertel der Masse darin zu einem hauchdünnen Crêpe verlaufen lassen. Bei mittlerer Hitze in 2-3 Min. bräunen, vorsichtig wenden und 2-3 Min. weiterbraten. Ein Viertel Käse über den Crêpe streuen und warm stellen. Die restlichen Crêpes ebenso zubereiten.