

## Rezept

# Kartoffelküchlein mit Erbsen und Koriandergrün

Ein Rezept von Kartoffelküchlein mit Erbsen und Koriandergrün, am 29.03.2023

## Zutaten

<b>600 g</b> mehligkochende Kartoffeln	Salz
<b>3</b> Frühlingszwiebeln	<b>100 g</b> ausgepaltete frische Erbsen (ersatzweise TK-Erbsen)
5-6 EL Hühner- oder Gemüsebrühe	Pfeffer
frisch geriebene Muskatnuss	1/2 Bund Koriandergrün
<b>1</b> Eigelb (M)	1/2 TL edelsüßes Paprikapulver
Butterschmalz zum Braten	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** ZUTATEN für 8 Stück | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 75 kcal

## Zubereitung

1. Die Kartoffeln waschen und ungeschält in kochendem Salzwasser ca. 15 Min. garen – sie sollten noch etwas fest und nicht völlig durchgekocht sein. Abgießen, kurz ausdampfen lassen, pellen und abkühlen lassen.
2. Inzwischen die Frühlingszwiebeln waschen und putzen, den weißen Teil längs vierteln und in kleine Stücke oder Würfel schneiden, den grünen Teil in dünne Ringe. In einer beschichteten Pfanne 1 EL Butterschmalz erhitzen und darin die weißen Zwiebelteile andünsten. Erbsen (TK-Erbsen ruhig noch gefroren) zugeben und 1-2 Min. mitdünsten. Die Brühe dazugießen, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen und die Erbsen 3-5 Min. bei geringer Hitze zugedeckt garen, dabei darauf achten, dass die Flüssigkeit verdunstet, ohne dass die Erbsen anbrennen. Vom Herd nehmen und die Erbsen in eine Schüssel geben, die Pfanne auswischen.
3. Koriandergrün waschen, gut trocken schütteln und mit den Stängeln fein hacken. Die abgekühlten Kartoffeln auf der Küchenreibe grob raspeln und zu den Erbsen geben. Eigelb, Koriander und die grünen Zwiebelringe untermengen, mit Paprikapulver, Salz und Pfeffer kräftig abschmecken.
4. Aus der Kartoffelmasse 8 flache Küchlein formen. Reichlich Butterschmalz in der Pfanne erhitzen. Darin die Kartoffelküchlein beidseitig in jeweils 4-5 Min. bei mittlerer Hitze goldbraun braten.