Rezept

Kartoffelpfannkuchen

Ein Rezept von Kartoffelpfannkuchen, am 04.06.2025

Zutaten

800 g	Kartoffeln
4	kleine Eier
1 EL	Zitronensaft
	Pfeffer
1 kg	Blattspinat
1 EL	Olivenöl
2	Knoblauchzehen
80 g	Mehl
	Salz
2	Zwiebeln
150 g	Rucola

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 751 kcal

Zubereitung

1. Die Kartoffeln und 1 Knoblauchzehe schälen und fein reiben. Mit Eiern, Mehl, Zitronensaft, Salz und Pfeffer verrühren, kurz quellen lassen. Eine beschichtete Pfanne erhitzen, bei mittlerer Hitze darin ohne Fett 8 Pfannkuchen backen. Im auf 100° vorgeheizten Ofen warm halten.

2. Zwiebeln und übrigen Knoblauch schälen und fein würfeln. Spinat und Rucola waschen, putzen und hacken. Öl in der Pfanne erhitzen, Zwiebeln und Knoblauch darin anbraten. Spinat und Rucola zugeben, unter Rühren 5 Min. dünsten. Salzen, pfeffern und auf den Pfannkuchen verteilen, diese einschlagen.