

Rezept

# Zwiebel-Kartoffel-Stangen mit Kapern-Mayo

Ein Rezept von Zwiebel-Kartoffel-Stangen mit Kapern-Mayo, am 08.06.2023

## Zutaten

<b>1</b> Zwiebel	<b>130 g</b> Butter
<b>250 g</b> Mehl + Mehl zum Arbeiten	<b>2 TL</b> Backpulver
<b>250 g</b> mehligkochende Kartoffeln vom Vortag	Salz
Pfeffer	<b>1</b> Knoblauchzehe
<b>4 TL</b> Kapern	<b>100 g</b> leichte Salatmayonnaise
<b>1</b> Ei (Größe M)	Sesamsamen

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN (20 STÜCK) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 650 kcal

## Zubereitung

- 1.** Zwiebel schälen und sehr fein würfeln. Die Würfel mit 30 g Butter in einer Pfanne anschwitzen, bis sie leicht gebräunt sind. Von der Kochstelle ziehen. Mehl mit Backpulver mischen. Kartoffeln pellen und fein zerdrücken. Mit Mehl, 100 g Butter, Zwiebeln, 1 TL Salz und etwas Pfeffer verrühren und zu einem geschmeidigen Teig verkneten. 30 Min. ruhen lassen.
- 2.** Den Backofen auf 200° vorheizen. Den Knoblauch schälen und mit 2 TL Kapern fein hacken. Mit der Mayonnaise verrühren sowie mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Ei verquirlen.
- 3.** Den Teig in 20 gleich große Stücke teilen und daraus ca. 12-15 cm lange Röllchen herstellen. Mit Ei bestreichen und mit Sesamsamen bestreuen. Im Ofen (Mitte, Umluft 180°) ca. 20 Min. auf einem mit Backpapier belegten Blech backen, bis die Röllchen schön gebräunt und durch sind. Leicht auskühlen lassen. Die Mayonnaise mit den restlichen Kapern garnieren und zu den Zwiebel-Kartoffel-Stangen servieren.