

kronenoe.at

Professional

Pastinaken-Taler mit Dip und frittierten Zwiebelringen

Hauptspeise

Fingerfood

Hausmannskost

Kartoffel

Österreichisch

Vegetarisch

Zubereitung

Schwierigkeit: ● ● ○ ○ ○

Für den Schnittlauch-Dip Topfen mit Sauerrahm, Zitronensaft und Schnittlauch vermischen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Pastinaken und Kartoffeln schälen, grob raspeln, mit Ei, Parmesan, 2 EL Mehl und 2 EL Kresseblättchen vermischen, mit Salz und Pfeffer würzen.

Zwiebel schälen, quer in feine Ringe schneiden. 6 EL Mehl mit Salz und Pfeffer würzen, Zwiebeln darin wenden.

Backofen auf 50 °C vorheizen. Kronenöl in einer großen Pfanne erhitzen. Pastinaken-Kartoffel-Masse in gleich große Portionen teilen, in die Pfanne geben, flach drücken und von beiden Seiten goldbraun ausbacken. In einer Auflaufform im Ofen warmhalten.

Kronenöl in einer tiefen Pfanne oder in einem Wok erhitzen, Zwiebelringe darin hellbraun frittieren. Aus der Pfanne nehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Pastinaken-Taler mit Zwiebelringen und Dip servieren.



Zutaten

200 g Topfen (40 % Fett)

200 g Sauerrahm

2 EL frisch gepresster
Zitronensaft

4 EL Schnittlauchröllchen

Salz, Pfeffer

400 g Pastinaken

400 g Kartoffeln
(festkochend)

2 Eier (L)

4 EL geriebener Parmesan

8 EL Weizenmehl

2 EL Kresseblättchen

2 Zwiebel (ca. 200 g)

8 EL Kronenöl

Reichlich Kronenöl zum
Ausbacken