Nah&Frisch



Petra Sautner | Professional

Erbsentatschgerl mit Karotten-Apfel Salat

Hauptspeise | Frühling | Gemüse | Österreichisch | Schnelle Küche | Sommer | Vegetarisch

Zubereitung

Schwierigkeit: ●●●○○

Für den Salt die Karotten waschen, putzen und schälen. Den Apfel waschen, vierteln und entkernen. Karotten und Apfel grob raspeln. Für das Dressing ½ EL Öl, Apfel- und Zitronensaft verrühren, salzen, pfeffern und unter die Raspel mischen.

Die Erbsen mit 750 ml kochendem Wasser übergießen und 5 Minuten ziehen lassen.

Erbsen abgießen und abtropfen lassen. Mit Buttermilch, Eiern, Mehl, Backpulver, 1 TL Salz und etwas Pfeffer zu einem glatten Teig pürieren.

1 EL Öl in einer beschichteten Pfanne erhitzen. Pro Tatschgerl 1 gehäuften EL Teig in die Pfanne geben und flach streichen. Pro Seite 2-3 Min. braten, auf Küchenpapier legen. Im restlichen Öl nach und nach ca. 16 - 20 Tatschgerl backen. Mit Karottensalat und Gervais servieren.

Zutaten

- 400 g Erbsen TK
- 500 g junge Karotten
- 1 Apfel
- 4 ½ EL Rapsöl
- 100 ml Apfelsaft
- 2 EL Zitronensaft
- Salz
- Pfeffer
- 120 ml Buttermilch
- 2 Eier
- 100 g Mehl
- 1 TL Backpulver
- 250 g Kräutergervais