

Petra Sautner

Professional

Erbstentschgerl mit Karotten-Apfel Salat

Hauptspeise

Frühling

Gemüse

Österreichisch

Schnelle Küche

Sommer

Vegetarisch

ZUBEREITUNG

SCHWIERIGKEIT: ● ● ● ○ ○

Für den Salat 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