

Vegi

Kartoffeltätschli mit Appenzeller Herz

Vor- und zubereiten: ca. 45 Min.
Ergibt 8 Stück

1 kg mehlig kochende
Kartoffeln, in Würfeln
Salzwasser, siedend

50 g Butter, in Stücken

1 TL Salz

wenig Pfeffer

2 Eier, verklopft

150 g Mehl

150 g Appenzeller, in Würfeli

Bratbutter zum Braten

1 EL Butter

200 g Lauch, in feinen Streifen

1 dl Weisswein

200 g Crème fraîche

½ TL Salz

wenig Pfeffer

50 g Portulak

1. Kartoffeln offen im Salzwasser ca. 20 Min. weich kochen. Wasser abgiessen, Restfeuchtigkeit der Kartoffeln unter Hin- und her-Bewegen der Pfanne auf der ausgeschalteten Platte verdampfen lassen, bis sie weisslich und trocken sind. Kartoffeln durchs Passe-vite in eine Schüssel treiben, Butter darunterühren, würzen, auskühlen.

2. Eier und Mehl unter die Masse mischen, zu 8 Kugeln formen, etwas flach drücken, Rand dabei etwas hochziehen. Käse darauf verteilen, mit dem Teig umschliessen, mit wenig Mehl zu ca. 2 cm dicken Tätschli formen (kleines Bild).

3. Bratbutter in einer beschichteten Bratpfanne heiss werden lassen. Hitze reduzieren, Tätschli portionenweise bei mittlerer Hitze beidseitig je ca. 3 Min. goldgelb braten, warm stellen.

4. Butter warm werden lassen. Lauch ca. 5 Min. andämpfen, Wein dazugiessen, Crème fraîche begeben, mischen, aufkochen, würzen. Lauch auf Teller verteilen, Tätschli und Portulak darauf anrichten.

Portion: 802 kcal, E 23 g, Kh 62 g, F 49 g

Film auf
videos.bettybossi.ch

