

Rezepte aus dem Hessenpark



Grüne Pfannkuchen

Diese "Grünen Pfannkuchen" sind Kartoffelreibekuchen mit viel frischen, grünen Kräutern. Ob Schnittlauch, Petersilie, Giersch oder Brennnessel, die Geschmacksrichtungen sind variabel, aber in jedem Fall immer köstlich und knusprig.

Zutaten:

1 Kilogramm Kartoffeln

4 Esslöffel Milch

1 gestrichener Teelöffel Salz

2 mittelgroße Eier

3 gehäufte Esslöffel Dinkelmehl

1-2 Bund Schnittlauch

1. Die Kartoffeln waschen, schälen und durch eine Küchenreibe reiben.

2. In ein Sieb geben und die überschüssige Feuchtigkeit abseihen.

3. Zu den Kartoffeln etwas Milch, das Salz, die Eier und das Dinkelmehl geben.

4. Den Schnittlauch bzw. die anderen Kräuter fein hacken und zum Kartoffelgemisch hinzufügen.

5. Das Gemisch gut verrühren.

6. In einer Pfanne derweil das Butterschmalz schmelzen lassen und nach und nach die grünen Pfannkuchen von beiden Seiten goldbraun anbraten.

7. Sie schmecken sehr gut allein, aber auch zu einem grünen Salat.