Erdäpfel-Pfannenkuchen

mit Bergkäse und Vogerlsalat

Anleitung

Pfannenkuchen:

1. Die Zwiebeln schälen und in feine Streifen schneiden.

2. Den Rosmarin und die Petersilie waschen, trocken schütteln und grob hacken.

3. Die Erdäpfel schälen, waschen und in dünne Scheiben hobeln. Mit dem Rosmarin und den Zwiebeln vermischen.

4. Die Butter portionsweise in einer großen, ofenfesten Pfanne erhitzen. Die gewürzten Erdäpfelscheiben darin circa acht Minuten lang anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

5. Den Käse reiben. Die Erdäpfel in der Pfanne schichten, dabei nach jeder Schicht mit Käse und Petersilie bestreuen und andrücken. Zum Schluss den Schlagobers darüber geben.

6. Im vorgeheizten Ofen bei 180 °C Umluft auf der zweiten Schiene von unten circa 30 Minuten backen.

7. Aus dem Ofen nehmen. Den Erdäpfel Pfannenkuchen vorsichtig auf ein mit Backpapier belegtes Backblech stürzen und für weitere 20 Minuten goldbraun backen.

Für den Salat:

8. Alle Zutaten für das Dressing in ein verschließbares Glas geben und gut durchschütteln.

9. Den Vogerlsalat auf Tellern anrichten, mit dem Dressing marinieren und mit den Erdäpfel Pfannenkuchen servieren.

Benötigte Zutaten

2	Zwiebeln
750 g	Erdäpfel
3 EL	Premium Teebutter
130 g	Premium Bergkäse
1 Zweig	Rosmarin
1 Bund	Petersilie
75 ml	Premium Schlagobers
	Salz, Pfeffer

Salat

	Vogerlsalat
150 ml	Olivenöl
150 ml	Balsamicoessig
2 EL	Senf
1 EL	Honig
4 EL	Premium Sauerrahm
	Salz, Pfeffer

Ein Rezept von
cookingcatrin.at