



Benötigte Zutaten

Schottenkrapferl

400 g **Schotten**

1 Ei

etwas Salz

150 g Mehl doppelgriffig

1 Becher **Premium Sauerrahm**

Kräuterpesto nach
Geschmack oder

Kräuter frisch gehackt

Salz, Pfeffer

Schottenkrapferl mit Kräutersauce

Die pikante Alternative

Anleitung

Alle Zutaten locker miteinander mischen und in einer Pfanne mit Butterschmalz bei mittlerer Hitze kleine Krapferl ausbacken; Als Beilage eignet sich auch eine pikante Kräutersauce. Dafür Sauerrahm mit beliebigem Kräuterpesto oder beliebigen frisch gehackten Kräutern glatt rühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.