TACO-BLUNZENGRÖSTL MIT KREN & SOURCREME

TACO-BLUNZENGRÖSTL MIT KREN & SOURCREME

Zutaten (für 12 Stück)

12 Stk. Taco Shells / 400g Blunzen / 2 Schalotten / 1 Knoblauchzehe / 2 EL Schmalz / 400g festkochende Kartoffeln / 2 Handvoll frischer Majoran / 1 Stück (ca. 4 cm) frischer Kren / 250ml Sauerrahm / 1 Bio-Zitrone / 2 Handvoll Rucola

Zubereitung

1. Die Kartoffeln waschen, schälen und in Salzwasser bissfest kochen (je nach Größe ca. 15-25 Minuten). Abschrecken und beiseite stellen.
2. Die Blunzen enthäuten, in dünne Scheiben schneiden und von beiden Seiten mit Mehl bestäuben. Auf einem Teller beiseite stellen.
3. Die Schalotten und den Knoblauch fein würfeln.
4. Die bissfesten Kartoffeln in kleine Scheiben schneiden (in etwa so groß wie die Blunzen-Stücke).
5. Das Schmalz in der Pfanne erhitzen und die mehlierten Blunzenstücke von beiden Seiten scharf anbraten, danach direkt auf einen Teller mit Küchenkrepp geben.
6. In der gleichen Pfanne die Zwiebeln andünsten, anschließend den Knoblauch und die Kartoffeln dazu geben und alles 5 Minuten anbraten. Die Blunzen dazu geben und für weitere 5 Minuten anbraten. Anschließend die Hitze reduzieren und den grob gehackten Majoran dazu geben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
7. Den Sauerrahm mit dem Zitronensaft vermischen, den Kren schälen und eine Reibe bereit legen.
8. Zum Befüllen ein Taco Shell in die Hand nehmen. Am Boden etwas Zitronen-Sauerrahm verteilen. Erst Rucola dann das Blunzengröstel obendrauf geben und mit frisch geriebenem Kren als Topping direkt servieren.

Gekocht mit
RIESS Bauernpfanne

Erhältlich in 24/26/30 cm
Mehr Infos unter www.kelomat.at

BECAUSE YOU ARE HUNGRY
compliment to the chef
SCHONTRINKEN.at