

**Frisch gekocht**  
**Montag, 22. Mai 2017**



**Rezept von Paul Ivic**

## **Erdäpfeldalken mit Spargelgemüse**

**35 Minuten/ aufwendig**



---

### **Zutaten für 4 Personen**

250 g Erdäpfel (gekocht und passiert), 3 Bio-Freiland-Eier, 1 EL Obers, 2-3 EL glattes Mehl, Salz, Muskatnuss, Pfeffer, gehackte Petersilie; Kokosfett zum Braten.

Für das Spargelgemüse: 250 g grüner Spargel, 80 g Erbsenschoten, 50 g Paradeiser, 250 g weißer Spargel, 4 Kirschtomaten, Olivenöl, 1 Vanilleschote.

### **Zubereitung**

Die passierten Erdäpfel in eine Schüssel geben. Die Eier trennen. Die Eidotter und Obers vermengen und in die Erdäpfel einarbeiten; mit Salz, Muskatnuss, Pfeffer und gehackter Petersilie würzen. Eiklar zu Schnee aufschlagen, mit dem Mehl unter die Dottermasse heben. Zum Schluss das Mehl und die aufgeschlagenen Eiklar unterheben.

Etwas Kokosfett in einer Dalkenpfanne leicht erhitzen. Die Teigmasse mit einem Esslöffel in die Vertiefungen füllen und beidseitig braten.

Den weißen Spargel schälen, beim grünen Spargel nur die Enden schälen. Spargel halbieren und in Olivenöl und Kokosfett auf kleiner Hitze anbraten, zugedeckt etwas schmoren. Die Paradeiser in der Küchenmaschine fein mixen, durch ein Sieb passieren und zum Spargel geben. Mit Vanillemark aromatisieren und noch etwas schmoren. Die Erbsenschoten in kleinere Stücke schneiden, die Kirschtomaten halbieren und ebenfalls zum Spargel geben. Das Spargelgemüse mit den Erdäpfeldalken auf Tellern anrichten.