



Herzhafte Crêperolle mit Kartoffelfüllung

Zutaten

- 4 Kartoffeln gekocht
- 5 Crêpe
- 1 Karotte
- 1 Spitzpaprika
- 1 Stiel Stangensellerie
- 2 Eier
- Paniermehl
- Muskatnuss Paprikapulver, Koriander gemahlen
- 50 g Cheddarkäse gerieben
- Salz & Pfeffer
- etwas Öl zum Anbraten

Zubereitung

Die gekochten Kartoffeln durch eine Kartoffelpresse drücken. Die Spitzpaprika hobeln und die Karotten Kleinraspeln. Dann die Paprika und Karottenraspel in einer Pfanne mit etwas Öl anschwitzen und zu der Kartoffelmasse geben. Den Cheddarkäse dazu geben und alles gut durchmischen.

Die Crêpe nun füllen und einschlagen, anschließend panieren. Dann in einer Pfanne goldbraun anbraten und mit einer Knoblauchcreme oder Dip deiner Wahl auf einen Teller anrichten.

Auf meinem Blog findest du:

2 KARTOFFEL-CRÊPES REZEPTE – VEGAN & VEGETARISCH