

Norwegischer Kartoffelpfannkuchen



Zutaten für die Kartoffelpfannkuchen *ergibt 2 Kartoffelpfannkuchen*

- 500 g Kartoffeln
- 50 g Mehl
- Muskatnuss, frisch gerieben
- Salz & Pfeffer

Zutaten für die Füllung

- 300 g Putenfleisch in Streifen geschnitten
- 2 Karotten
- 1/4 Stück Rotkohl
- 200 g Champignon

Zutaten für die Joghurtsoße

- 200 g Joghurt
- 1 EL Olivenöl
- 1/2 bis 1 TL Kreuzkümmel
- 1 TL Paprikapulver, scharf
- Salz

Zubereitung:

Die Kartoffeln schälen und im kochendem Salzwasser gar kochen. Wenn Sie weich sind das Wasser abschütten und die Kartoffeln gut ausdampfen lassen.

Den Joghurt mit dem Olivenöl anrühren und mit dem Kreuzkümmel, Paprikapulver und Salz abschmecken. Die Joghurtsoße auf die Seite stellen.

Die Karotten schälen und in dünne Streifen hobeln. Das Rotkraut waschen und ebenfalls in dünne Streifen schneiden.

Wenn die Kartoffeln abgekühlt sind, durch eine Kartoffelpresse drücken. Das Mehl, Salz, Pfeffer und frisch geriebene Muskatnuss hinzugeben und alles durchkneten bis sich das Mehl mit der Kartoffelmasse verbunden hat.

Anschließend die Arbeitsfläche mit viel Mehl bestäuben und die Kartoffelmasse darauf zu einer länglichen Rolle formen. Die Rolle halbieren und je eine Hälfte rund zu einer Kugel formen, dann mit der Hand flach drücken und in eine vorgeheizte Pfanne mit etwas Sonnenblumenöl hinein geben und die Kartoffelfladen ausbacken. Beim drehen in der Pfanne einen Teller verwenden, da der Kartoffelfladen leicht bricht. Die dicke des Kartoffelfladen richtet Ihr nach eurer Vorliebe aus. In der Pfanne mit einem Kochlöffel den Kartoffelfladen noch etwas nachformen und den Rand ggfs. ausbessern.

In einer zweiten Pfanne etwas Öl hineingeben. Die Putenstreifen scharf anbraten. Die Champignon, die Karotten und die Rotkohlstreifen hinzugeben und alles in der Pfanne schwenken. Mit Salz und Pfeffer etwas würzen.

Auf einem Teller einen Kartoffelfladen legen und mit dem Putenstreifen füllen. Die Joghurtsoße darüber geben und den Kartoffelfladen zur Hälfte schließen.