Rote Bete – Kartoffel – Blini mit Creme fraiche

- **Schwierigkeitsgrad:**Leicht

- **Portionen:** 5
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 25m

window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '25', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '5', 'yield' : '' });

Als kleiner, vegetarischer Snack, als Beilage oder auch als Hauptmahlzeit mit einem frischen Blattsalat

Zutaten

- 200 g gekochte Rote Bete, gewürfelt
- 100 g gekochte Pellkartoffeln, durchgedrückt
- 2 Eigelb
- 2 Eiweiß mit 1 Prise Salz steif geschlagen
- 10 g Hefe in 75 ml lauwarmem Wasser aufgelöst
- 100 g Mehl, gesiebt
- Salz, weißer Pfeffer
- 200 g Creme fraîche
- Etwas Pflanzenöl zum Backen

Zubereitungsart

Schritt1

Die Rote Bete mit dem Stabmixer fein pürieren, die Kartoffeln mit einer Gabel zerdrücken.

Schritt2

Dass Hefewasser mit den Eigelben, den Kartoffeln und der Rote Bete vermischen, das Mehl darüber sieben. Salzen, pfeffern und mit einem Strich Muskatnuss würzen.

Schritt3

Den steif geschlagenen Eischnee vorsichtig unterheben, abgedeckt 15 min. ruhen – aufgehen lassen.

Schritt4

In einer beschichteten Stielpfanne, bei mittlerer Hitze, mit dem Pflanzenöl beliebig große Blini heraus braten.

Schritt5

Mit Creme fraiche und Kerbelblättchen ausgarniert zu Tisch geben.

Rezeptart: Gemüsegerichte **Tags:** beilage, crème fraiche, Hefe, mehl, pellkartoffeln

https://www.gekonntgekocht.de/rezept/rote-bete-kartoffel-blini-mit-creme-fraiche/