

Rezept

LATKES MIT ZIEGENKÄSE UND BIRNE





LATKES MIT ZIEGENKÄSE UND BIRNE

Kontributor: **MATKONATION**

Zutaten

- 5 große Kartoffeln, geschält
- 1 kleine Zwiebeln
- 2 Eier, leicht aufgeschlagen
- 35 g Mehl
- 1½ TL grobes Salz (1 TL, wenn das Salz kosher ist)
- Frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
- Rapsöl zum Frittieren

ZUM SERVIEREN

- Weicher Ziegenkäse
- 2 Birnen, dünn geschnitten



PORTIONEN

für ca. 15 Latkes



KATEGORIE

Tapas



AUSGABE

sisterMAG56

- SCHRITT 1** Die Kartoffeln je nach Belieben feiner oder grob raspeln. Die Zwiebel fein raspeln.
- SCHRITT 2** Kartoffeln und Zwiebeln in einem sauberen Küchentuch auswringen, bis keine Flüssigkeit mehr austritt.
- SCHRITT 3** Kartoffeln und Zwiebeln in einer großen Schüssel mit Eiern, Mehl, Salz und Pfeffer vermischen.
- SCHRITT 4** Ca. 2,5 cm Öl in einer großen Pfanne erhitzen und 6-8 Esslöffel der Mischung einzeln in das heiße Öl geben. Mit dem Löffelrücken jeden Klecks flach drücken. Immer so viele Latkes auf einmal frittieren, wie gut in die Pfanne passen – wenn man zu viele auf einmal brät, werden sie nicht knusprig.
- SCHRITT 5** Latkes 3-4 Minuten auf jeder Seite braten, bis sie goldbraun und knusprig sind. Dies so lange wiederholen, bis der Teig leer ist.
- SCHRITT 6** Überschüssiges Öl mit Papiertüchern abtupfen und die Latkes mit Ziegenkäse und Birne servieren.