



Panierte Kartoffelklöße auf Rahmlauch mit Schnittlauch

Zeit gesamt
35min

Zubereitungszeit
35min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Schnittlauch, frisch	20 g
Röstzwiebeln	50 g
Lauch	3 St.
Mini Kartoffelklöße	800 g
Salz	
Butter	6 EL
Weizenmehl, Type 405	2 EL
Schlagsahne	200 g
Pfeffer, schwarz	
Paniermehl	50 g

Zubereitung



Küchenutensilien

Teller, großer Topf, mittlere Pfanne

1. In einem Topf ca. 3 l Salzwasser zugedeckt aufkochen. Schnittlauch waschen, trocken schütteln und in feine Ringe schneiden. Röstzwiebeln in der Verpackung mit den Händen zerkleinern. Lauch längs halbieren, gründlich waschen, dann den Wurzelansatz entfernen, den Lauch in dünne Ringe scheiden und waschen.
2. Klöße ins siedende Salzwasser geben und ohne Deckel ca. 10 Min. gar ziehen lassen. Klöße anschließend mit einem Schaumlöffel herausnehmen, abtropfen lassen und auf einem großen Teller beiseitestellen.
3. In einem Topf 3 EL Butter auf mittlerer Stufe erhitzen und Lauch darin unter gelegentlichem Rühren ca. 3 Min. anschwitzen. Mit 2 EL Mehl bestäuben und umrühren. Sahne und ca. 200 ml Wasser zugeben, aufkochen und auf niedriger Stufe ca. 6–8 Min. köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
4. In einer Pfanne 3 EL Butter auf mittlerer Stufe schmelzen. Paniermehl und Röstzwiebeln zur Butter geben und unter Schwenken ca. 2 Min. goldbraun rösten. Herd ausschalten, Klöße zugeben und im Paniermehl-Mix wenden, sodass sie damit ummantelt sind.
5. Panierte Kartoffelklöße auf Rahmlauch anrichten und mit Schnittlauchröllchen bestreut servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	853 kcal
Kohlenhydrate	133 g
Eiweiß	19 g
Ballaststoffe	5 g
Fette	29 g