

Kochen

Caroline Autenrieth

Dienstag, den 16.05.2023

Erbsenküchlein mit Kräuterquark

Für 4 Personen

Zutaten

Für den Kräuterquark

0,5 Bund Dill
1 Bund Schnittlauch
2 Stiele Minze
500 g Quark, 20 oder 40 % Fett,
je nach Geschmack
2 EL Wasser, ca.
1 Biolimette, Saft und Schale davon
etwas Salz
etwas Pfeffer
etwas Zucker

Für die Küchlein

600 g Erbsen frisch oder TK
(5 min in Salzwasser blanchiert
und abgeschreckt)
etwas Salz
3 Lauchzwiebeln
1 Knoblauchzehe
1 Stück Ingwer, ca. 2-3 cm
6 EL Rapsöl oder anderes Pflanzenöl
4 Eier (Größe M)
100 g Mehl
etwas Pfeffer
Öl



Zubereitung

1. **Für den Kräuterquark** Dill, Schnittlauch und Minze, abbrausen, trockenschütteln und fein schneiden.
2. Quark mit etwas Wasser (nach und nach zugeben. Evtl. wird mehr oder weniger Wasser gebraucht), Kräutern, Limettensaft und -schale, Salz, Pfeffer und etwas Zucker cremig rühren. Den Quark bis zum Servieren ziehen lassen.
2. **Die frischen Erbsen** in kochendem Salzwasser ca. 1-2 Minuten blanchieren (TK-Erbsen auftauen lassen).
4. Erbsen herausheben, kalt abbrausen und abtropfen lassen.
5. Lauchzwiebeln, Knoblauch und Ingwer putzen bzw. schälen und alles sehr fein schneiden.
6. In einer Pfanne 1 EL Öl erhitzen. Lauchzwiebeln, Knoblauch und Ingwer darin ca. 1-2 Minuten andünsten. Vom Herd ziehen und etwas abkühlen lassen.
7. Die Hälfte der Erbsen fein pürieren. Das Püree mit dem Lauchzwiebelmix, Eiern und Mehl verrühren. Zum Schluss, die ganzen Erbsen unterheben. Mit Salz und Pfeffer würzen.
8. Das übrige Öl portionsweise in einer beschichteten Pfanne erhitzen. Die Erbsenmasse mit einem Esslöffel portionieren und in die Pfanne geben. Von jeder Seite ca. 2-3 Minuten goldgelb backen. So verfahren, bis der Teig verbraucht ist. Die Erbsenküchle evtl. warmstellen.
9. Quark erneut verrühren und abschmecken. Mit den Erbsenküchlein anrichten und servieren.