

Kartoffel-Feigen-Crêpe, pikant

Zutaten:

250 g Kartoffeln
0,5 TL Thymian, frisch
3 Eier
1 EL Sahne
2-3 EL Dinkelmehl
Muskatnuss, Salz und Pfeffer
Zum Anbraten etwas Öl

2 Feigen, frisch
1 EL brauner Zucker
1 EL Butter

Zubereitung

1. Kartoffeln in Salzwasser mit einigen frischen Kräuterzweigen (falls verfügbar) weichkochen.
2. Kartoffeln abgießen, schälen und noch warm durch die Kartoffelpresse drücken. Mit Muskatnuss, Salz und Pfeffer abschmecken.
3. Die Blätter vom frischen Thymian abzupfen und fein schneiden - in die Masse geben.
4. Eier und Sahne verrühren - zur überkühlten Kartoffelmasse geben, Mehl hinzufügen.
5. Für die Garnitur: Feigen in 1 cm dicke Scheiben schneiden. Zucker in der Pfanne langsam zergehen lassen, Butter hinzufügen, die Feigenscheiben auf den Zucker legen und kurz karamellisieren lassen.
6. In einer zweiten Pfanne etwas Öl erhitzen. Mit einem Löffel die Kartoffelmasse in die Pfanne geben. Nach kurzem Anbraten die Feigenscheiben auf die Kartoffelmasse legen und etwas eindrücken.
7. Dann 5 Minuten auf einer Seite goldbraun braten, wenden und auch die zweite Seite 3-5 Minuten goldbraun braten.

Serviertipp: Mit Blattsalat oder als Beilage zu anderen Gerichten reichen.

