





# Steckrübenscheiben in Kartoffelteig

Ein Gemüsegericht mit Riesengarnelen

etwa 4 Portionen    etwas Übung erforderlich  bis 40 Minuten



## Zutaten:

### Zutaten:

200 g tiefgekühlte  
Riesengarnelen (King Prawns  
ohne Schale)  
etwa 450 g Steckrüben  
Salz  
50 g Weizenmehl  
1 Ei (Größe M)  
125 g Dr. Oetker Crème fraîche  
Gartenkräuter  
300 g Kartoffeln  
Curry  
frisch gemahlener Pfeffer

### Außerdem:

Speiseöl  
Weizenmehl

## 1 Vorbereiten:

Garnelen nach Packungsanleitung auftauen lassen. Steckrübe schälen und in etwa 1 1/2 cm dicke Scheiben schneiden. Steckrübenscheiben etwa 10 Min. in kochendem Salzwasser garen, dann gut abtropfen lassen.

## 2 Zubereiten:

Mehl mit Ei und der Hälfte Crème fraîche verrühren. Kartoffeln schälen und fein raspeln, dann unter die Masse geben. Den Teig mit Salz, Curry und Pfeffer würzen.

3 Öl in einer Pfanne erhitzen. Die Steckrübenscheiben erst in etwas Mehl wenden, dann durch den Kartoffelteig ziehen und in der Pfanne von beiden Seiten bei mittlerer bis schwacher Hitze goldbraun braten.

4 King Prawns in einer Pfanne nach Packungsanleitung braten und würzen.

5 Steckrübenscheiben zusammen mit den King Prawns anrichten, übrige Crème fraîche darübersprenkeln.



## Versuchsküche

### Rezepte und Tipps

Tipps aus der Versuchsküche

- Servieren Sie dazu einen Feldsalat.

