

Kochen

Caroline Autenrieth

Dienstag, 29.10.2024

Karotten-Kartoffel-Küchlein mit Blauschimmelkäse

Für 4 Personen

Zutaten**Für die Küchlein**

6 Karotten, mittelgroß
600 g Kartoffeln, vorwiegend festkochend
etwas Salz
2 Schalotten
4 EL Olivenöl oder anderes Pflanzenöl, zum Braten
1 Bund Petersilie
30 g Butter, weich
2 Eier (Größe M)
6 EL Dinkelmehl, ca.
etwas Pfeffer

Für die Blauschimmel-Käsesoße

2 Knoblauchzehen
2 TL Butter
200 g Sahne
100 ml Gemüsebrühe, ca. nach Belieben
200 g Blauschimmelkäse, z. B. Gorgonzola
0,5 Biozitron, Saft und etwas abgeriebene Schale davon
etwas Pfeffer

Zubereitung

1. **Für die Küchlein** Karotten putzen, schälen und in Salzwasser ca. 15 Minuten garen. Herausnehmen und abtropfen lassen.
2. Kartoffeln abbrausen, im Karotten-Salzwasser ca. 20 Minuten weichkochen. Kartoffeln abgießen, ausdampfen lassen und die Schalen abziehen.
3. Schalotten abziehen und fein würfeln. Petersilie abbrausen, trocknen und fein schneiden.
4. In einer Pfanne 1 EL Öl erhitzen. Schalotten darin goldgelb andünsten
5. Karotten und Kartoffeln reiben. Mit Schalotten, Petersilie (bis auf 2 EL), Butter, Eiern und Mehl, Salz und Pfeffer zu einem geschmeidigen Teig verkneten, abdecken.
6. **Inzwischen für die Soße** Knoblauch abziehen und durch eine Presse drücken.
7. Butter in einem Topf erhitzen. Knoblauch darin andünsten. Sahne und Gemüsebrühe (nach Belieben, mit Gemüsebrühe wird die Soße etwas dünnflüssiger) unterrühren und cremig einköcheln lassen.
8. Käse zerbröckeln oder schneiden, unter die Soße rühren und schmelzen lassen. Mit Zitronensaft und -schale, wenig Salz und Pfeffer würzen.
9. **Für die Küchlein** das übrige Öl portionsweise erhitzen. mit einem Esslöffel kleine Nocken von der Karottenmasse abstechen, in die Pfanne geben, etwas flach drücken und von beiden Seiten ca. 2-3 Minuten braten. Herausnehmen und warmstellen. So verfahren, bis die gesamte Masse verbraucht ist.
10. Küchlein mit der übrigen Petersilie bestreuen und mit der Soße anrichten und servieren.