



REZEPT DES JAHRES 2021

Kartoffelcrêpes mit Schokolade

Zutaten für 4 Portionen:

- 200 g Kartoffeln
- 180 g Mehl
- 300 ml Milch
- 6 Eier
- 1 Prise Salz
- 1 Prise Zucker
- 1 Prise Pfeffer oder Zimt
- 2 TL Kräuter nach Belieben
- 2 EL Olivenöl

- 200 g dunkle Kuvertüre



Das Mehl mit der Milch glatt rühren. Die Eier dazugeben und ebenfalls glatt rühren. Kartoffeln schälen, reiben und unter den Teig mischen.

Je nachdem wie süß oder deftig die Crêpes werden sollen, den Teig mit Salz, Pfeffer, Zucker, Zimt und Kräutern würzen. Als Kräuterzugabe empfehlen wir Minze, Zitronenmelisse und Salbei.

Olivenöl in der Pfanne erhitzen und die Crêpes langsam bei mittlerer Hitze auf beiden Seiten ausbacken. Leicht abkühlen lassen.

Kuvertüre auf einem Wasserbad langsam schmelzen lassen und zum Schluss über die noch warmen Kartoffelcrêpes geben.