

# Rheinischer Pillekuchen mit Sellerie-Apfel-Feldsalat

**Für zwei Personen**

**Für den Pillekuchen:**

200 g festk. Kartoffeln

1 kleine Zwiebel

25 g Mehl

25 g durchw. Speck

2 Eier

Pflanzenöl

1 Frühlingszwiebel

100 ml Milch

Salz

**Für den Sellerie-Apfel-Feldsalat:**

100 g Feldsalat

25 g Walnüsse

1 kleiner Knollensellerie

Salz

1 Apfel

**Für das Dressing:**

1 kleine Zwiebel

Salz

1 Zitrone

Pfeffer

100 ml Sahne

**Für den Pillekuchen:**

Die Kartoffeln schälen, waschen, trocknen und in 0,5 cm breite Streifen schneiden. Öl in einer Pfanne erhitzen, Kartoffeln hineingeben und etwa 20 Minuten braten. Mit Salz würzen. Zwiebel abziehen und in kleine Würfel schneiden. Speck in kleine Würfel schneiden. Beides zusammen in einer anderen Pfanne ca. 5 Minuten braten bis der Speck fett verliert und die Zwiebeln glasig sind. Beides inklusive des ausgetretenen Fetts zu den Kartoffeln geben. Mehl mit Eiern und Milch in eine Schüssel geben und zu einem dünnflüssigen Teig verrühren. Mit Salz abschmecken. Frühlingszwiebel waschen und in kleine Ringe schneiden. Teig über Kartoffeln geben und alles bei geringer Hitze 10 Minuten in der Pfanne stocken lassen. Frühlingszwiebeln auf dem Kuchen verteilen, sodass sie mit einbacken können. Pillekuchen aus der Pfanne nehmen und auf einem Brett in Stücke schneiden.

**Für den Sellerie-Apfel-Feldsalat:**

Feldsalat waschen, trockenschleudern und Wurzeln entfernen. Sellerie schälen und in dünne Stifte schneiden à 3cm. Stifte kurz in kochendem Salzwasser blanchieren. Apfel waschen, halbieren, entkernen und auch in dünne Stifte à 3 cm schneiden. Beides beiseitelegen. Walnüsse in einer Pfanne ohne Öl anrösten.

**Für das Dressing:**

Zitrone waschen, halbieren, Saft einer Hälfte auspressen und auffangen.

Zwiebel abziehen und fein würfeln. Zitronensaft mit Sahne vermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Zwiebeln hinzugeben und untermengen. Feldsalat, Apfel und Sellerie in einer Schüssel mit dem Dressing vermengen.

Feldsalat in einen tiefen Teller geben und mit Walnüssen garnieren. Ein Stück vom Pillekuchen darauf setzen und servieren.

Tatjana Zöh am 24. Februar 2022