

Omas Pillekuchen mit Rübenkraut

Für 4 Personen

Pillekuchen:

200 g Kartoffeln	6 Eier	3 EL Butter
1 Tasse Milch	1 Tasse Mehl	1 Prise Backpulver
1 EL Rübenkraut	Salz	

Salat:

100 g Feldsalat, feinblättrig	1 EL Walnüsse, gehackt	Weißweinessig
Rapsöl	Pfeffer	

Den Backofen auf 220 Grad vorheizen.

Pillekuchen:

Die Kartoffeln schälen, garen und reiben. Die Eier trennen. Das Eiweiß auf schlagen mit einer Prise Salz aufschlagen. Zwei Esslöffel Butter in einem heißen Topf anbräunen, mit Milch, Mehl, Backpulver den Eigelben und den geriebenen Kartoffeln vermengen. Anschließend den Eischnee unterheben. Die restliche Butter in einer ofenfesten Pfanne erhitzen und aufschäumen. Die Kartoffelmasse hinzugeben und ein bis zwei Minuten leicht anbraten. Auf der mittleren Schiene im vorgeheizten Backofen etwa acht bis zehn Minuten fertig garen. Weitere eineinhalb Minuten unter dem Grill bräunen. Herausnehmen, wenden und vorsichtig mit zwei Esslöffeln zerteilen. Das Rübenkraut darüber träufeln.

Salat:

Aus Essig, Öl, Salz und Pfeffer eine Marinade herstellen. Über den Salat geben und die Walnüsse unterheben.

Kolja Kleeberg am 12. November 2010