



gefüllte

**Erdäpfel**

mit Zucchini-Rahm

# gefüllte Erdäpfel mit Zucchini-Rahm



MAM

**Zutaten für 2 Erwachsene & 2 Kinder:**

600 g Heurige  
(Früherdäpfel)

250 g Zucchini

120 ml Sauerrahm

2 EL Sonnenblumenöl

1 EL Rapsöl

frische Kräuter wie:  
Bohnenkraut,  
Basilikum, Petersilie

Sieglindes Erdäpfel-  
gewürz

Die Heurigen-Erdäpfel gut waschen, eventuell mit einer Bürste abreiben und ungeschält in einem Topf Wasser bei geschlossenem Deckel gar, aber nicht zu weich kochen. Danach abgießen und auskühlen lassen.

In der Zwischenzeit Zucchini in ca. 1 x 1 cm große Würfel schneiden, in Rapsöl kurz anbraten und gleich in eine Schüssel umfüllen, damit sie knackig bleiben.

Den Sauerrahm glattrühren, zu den Zucchiniwürfeln geben und frisches Bohnenkraut oder Basilikum und Petersilie dazugeben.

Die abgekühlten Erdäpfel mit der Schale quer in 1 ½ cm dicke Scheiben schneiden – dabei die unterste Scheibe leicht abkappen, damit der gefüllte Erdäpfel später am Teller nicht umfällt. Die Erdäpfelscheiben in Sonnenblumenöl knusprig braten, mit Sieglindes Erdäpfelgewürz würzen und direkt am Teller abwechselnd gebratene Erdäpfelscheiben und Zucchini-Rahm zu einem Turm schichten.

*(Den kann man danach auch super wieder umwerfen.)*



Gastwirtschaft

Floh

Langenlebern

Rezept aus dem Buch von Josef Floh:  
„Der kleine Floh 2 – Rezepte für Kinder ab dem  
2. Lebensjahr und die ganze Familie“