

Italienische Pfanne mit Kartoffelplätzchen

für 4 Personen

750 g mehlig kochende Kartoffeln
1 Bund Petersilie
1 Ei, 1 Eiweiß
50 g Mehl
Fett / Öl

800 g Spinat
1/2 TL getr. Oregano
500 g Champignons
1 Zwiebel
2 Knoblauchzehen
30 g Butter
30 g Pinienkerne
Salz, Pfeffer
40 g Parmesan, gerieben

Kartoffelplätzchen:

Die Kartoffeln in etwa 20 Min. gar kochen. Abschütten, durch eine Presse drücken und abkühlen lassen. Die Petersilie waschen und fein hacken. Den Kartoffelschnee mit der Petersilie, dem Ei, dem Eiweiß und dem Mehl zu einem Teig verkneten.

Aus dem Teig eine Rolle von etwa 5 cm Durchmesser formen und diese in etwa 1 cm dicke Scheiben schneiden.

Das Bratfett in einer Pfanne erhitzen. Die Plätzchen nachformen, in dem heißen Fett bei mittlerer Hitze von beiden Seiten goldgelb braten.

Italienische Pfanne:

Den Spinat putzen, waschen, abtropfen lassen. Die Pilze waschen, putzen, in dünne Scheiben schneiden oder hobeln.

Die Zwiebel schälen und fein würfeln. Die Knoblauchzehen schälen, grob hacken, mit etwas Salz bestreuen und mit einem Messerrücken zerdrücken.

Die Butter in einer großen Pfanne zerlassen. Die Zwiebel, den Knoblauch und die Pinienkerne dazugeben und kurz braten. Dann den Spinat, die Pilze und den Oregano dazugeben. Alles so lange unter Rühren braten, bis der Spinat ganz zusammengefallen ist. Das dauert etwa 10 Minuten. Mit Salz und Pfeffer würzen und mit Parmesan bestreuen.