

Rezept für deine Veranstaltung

Kartoffelfladen mit Radieschen und Bärlauchpesto



Meine Einkaufsliste

Zutaten für 100 Personen

Kartoffelfladen

- 25 kg Kartoffeln
- 1,5 kg Butter
- 5 kg Mehl
- 1,8 l Milch
- Salz, Pfeffer, Muskat

Bärlauchpesto

- Zutaten
- 3 kg Bärlauch
- 1,25 l Olivenöl
- 12 Teelöffel Salz (ca. 60 g)

SCHMÄKEL
KREATIVE
WOODY'S

Doppel
Plus

Kartoffelfladen mit Radieschen und Bärlauchpesto

Sind die kalten Wintertage vorbei, kündigen uns die ersten Bärlauchblätter den Frühling an. Mit ihrem herrlichen würzigen Geschmack sind die Bärlauchblätter hervorragend geeignet für ein Pesto und passen ausgezeichnet auf die luftigen Kartoffelfaden. Solltet ihr gerade keinen Bärlauch bekommen, könnt ihr euch auch gerne ein Kräuterpesto aus frischen Frühlingskräutern wie Petersilie, Basilikum oder Kresse selber machen.

Zubereitung Kartoffelfladen

1. Die Kartoffeln schälen, in Würfel schneiden und garkochen.
2. Fertig gekochte Kartoffeln durch eine Presse drücken oder zerstampfen. Etwas abkühlen lassen.
3. Butter, Mehl und Salz, Pfeffer und Muskat untermengen und dann soviel Milch zugeben, dass ein formbarer Teig entsteht.
4. Mit mehligen Händen Kugeln formen, auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben und flach drücken, so dass in der Mitte eine Vertiefung entsteht. Eure Fladen sollten nun ca. 1 cm dick sein und ca. 10 cm im Durchmesser.
5. Im vorgeheizten Backofen bei 180°C Umluft etwa 30 Minuten goldbraun backen.

Zubereitung Bärlauchpesto

1. Die Bärlauch-Blätter waschen, trocknen, grob hacken. Blätter in eine kleine Schüssel geben das Oliven-Öl und das Salz dazugeben.
2. Die Masse nun mit dem Pürierstab zerkleinern bis nach ca. einer Minute ein hellgrünes, cremiges Pesto entsteht.
3. Das Pesto auf die Kartoffelfladen streichen mit einem Pinsel oder einem Löffel.
4. Die Radieschen in dünne Scheiben schneiden und auf dem Fladen verteilen.

Dieses Gericht kostet für 100 Personen € 112,5



Ein paar Kartoffelfladen mehr machen für den nächsten Tag – die Fladen schmecken auch kalt noch sehr gut und sind ein einfacher und gesunder Pausensnack der mit allerlei Köstlich-



Bundesministerium
Klimaschutz, Umwelt,
Energie, Mobilität,
Innovation und Technologie

ecotiro1
Beratungsservice Umwelt



GREEN EVENTS TIROL ist eine Initiative von Klimabündnis Tirol und Umwelt Verein Tirol in Zusammenarbeit mit dem Land Tirol zur Förderung einer umwelt- und sozialverträglichen Veranstaltungskultur.