

Erbsenpuffer mit Feta und pochiertem Ei

Zutaten für die Puffer (für 4 Personen):

- 400 g (frisch oder TK) Erbsen
- Salz
- Pfeffer
- 1 Prise Muskat
- 2 Frühlingszwiebeln
- 40 ml Milch
- 6 Eier
- 80 g Mehl

Einen Topf mit gesalzenem Wasser zum Kochen bringen. Die Erbsen kurz darin blanchieren und anschließend abgießen und etwas abtropfen lassen.

Den weißen Teil der Frühlingszwiebeln abschneiden und würfeln. Den grünen Teil in feine Ringe schneiden. Die Erbsen mit Salz, Pfeffer und Muskat, der Milch, den weißen Frühlingszwiebeln sowie den Eiern pürieren. Anschließend das Mehl unterheben. Aus dem Teig pro Person 2 kleine Pfannkuchen in einer Pfanne backen.

Den Ofen auf 120 Grad (Ober-/Unterhitze) vorheizen und die Pfannkuchen darin warmhalten, während die Eier pochiert werden.

Zutaten für die pochierten Eier:

- 4 Bio-Eier
- 200 g Feta

Einen hohen Topf mit Wasser zum Sieden (nicht kochen!) bringen. Die Eier nacheinander in eine kleine Schüssel aufschlagen und vorsichtig in das siedende Wasser gleiten lassen. Nach etwa 4 Minuten aus dem Wasser holen und den Vorgang mit den übrigen Eiern wiederholen.

Jeweils 2 Erbsenrösti auf einen Teller legen, Feta darüber bröseln und 1 pochiertes Ei darauf geben.

Optional:

- 200 g frische Zuckerschoten
- 1 TL Butter
- schwarzer Sesam

Wer mag, kann noch frische Zuckerschoten dazu servieren. Diese mit Butter in einer Pfanne anschwitzen, etwas salzen und zuckern und mit Sesam bestreuen.

Sendung/Quelle: Zora kocht's einfach

Sendetermin: 29.08.2021

Koch/Köchin: Zora Klipp

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen