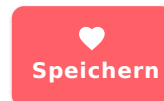


... > Menüart > Hauptspeise > Kartoffeln


Garnelen auf Kartoffelplätzchen



★★★★☆ 4.4 (8 Bewertungen)

 9 Kommentare

 20 Min.

 normal

 11.03.2010

Weitere Rezepte - genauso gut!

Zutaten

4



Portionen

1 große Kartoffel(n)

1 Ei(er)

Salz und Pfeffer

1 EL Mehl

etwas Öl

n. B. Kräuterquark

1 Pck. Garnelenschwänze

Zubereitungstipps

Zubereitung

🕒 Arbeitszeit ca. 20 Minuten

🕒 Gesamtzeit ca. 20 Minuten

Die Kartoffeln grob reiben. Mit Ei, Salz, Pfeffer und dem Mehl vermengen. Etwas Öl in einer Pfanne erhitzen und kleine Häufchen aus der Kartoffelmasse in die Pfanne geben. Von beiden Seiten goldgelb braten.

In der Zwischenzeit die Garnelenschwänze in einer anderen Pfanne nach Packungsanweisung zubereiten. Anschließend je einen Klecks Quark auf ein Kartoffelplätzchen geben und obenauf einen Garnelenschwanz setzen. Eventuell mithilfe eines Zahnstochers fixieren.

Rezept von



Asti63

Tipps & Trends

Video Empfehlungen

Markenrezepte bei Chefkoch

Kommentare

 [Kommentar schreiben](#)

04.12.2020 20:21

christinew

Sehr lecker deine Kartoffelplätzchen. Habe noch geriebenen Parmesan untergemischt. Danke für das Rezept.

[Antworten](#)

06.02.2019 17:27

pizza2

Sehr lecker. Wir hatten anstelle vom Kräuterquark Tzatziki genommen.

[Antworten](#)

01.01.2019 12:19

Backfan_Beccy

Ich habe das Rezept gestern zum Silvesterabend als Vorspeise serviert und es war klasse! Schnell gemacht und ohne viel Können lässt es sich optisch herrichten, als wäre man in einem gehobenen Restaurant. Ich habe noch frische Kresse über alles gestreut.

[Antworten](#)

23.01.2018 10:19

Meerriff

5*...sehr, sehr lecker und schnell gemacht... habe aber 3 große Kartoffeln gerieben

Antworten

13.01.2018 14:54

Yoli77

foto ist hochgeladen vielen dank

Antworten

02.01.2018 13:35

Yoli77

sehr lecker tolle idee danke schön

Antworten

04.01.2011 18:37

steffenhensslerfan

Hallo,

da klingt ja lecker aber braucht man wirklich nur 1 Kartoffel? Und wie viele Kartoffelplätzchen bekommt man aus der oben angegebenen Menge raus?

LG, steffenhensslerfan

Antworten

23.06.2010 12:49

merino

das ist mal eine schnelle und tolle Vorspeise, meine Gästen waren begeistert, muss jetzt immer beim Buffett dabei sein...

Vielen dank für das super Rezept, volle Punktzahl von mir.

LG
merino

Antworten

11.06.2010 22:09

Loralee

total lecker und schnell und einfach zubereitet. Für ein sommerliches Buffet oder als Vorspeise ideal und auf alle Fälle ein Blickfang. Das wird jetzt auf jeden Fall öfter gemacht.

Antworten

Folge uns



Unternehmen

Presse

Jobs

Impressum

AGB

Datenschutz

Datenschutz-Einstellungen

Werben Sie bei uns

Nutzungsbasierte Online Werbung

Quicklinks

[Rezepte finden](#)

[Was koche ich heute?](#)

[Was backe ich heute?](#)

[Magazin Übersicht](#)

[Print-Magazin im Abo](#)

[Foren](#)

[Chefkoch Events](#)

[Videos Übersicht](#)

Newsletter

[Zum Newsletter anmelden](#)

Wir sind für Dich da

[FAQ](#)

Live Rezeptsuchen

[bierrettich rezepte](#), [hänchenbrust rezepte](#), [kefir rezepte](#), [marillenkuchen rezepte](#),
[mochito rezepte](#), [nutella rezepte](#), [rührkuhen rezepte](#), [sauerbraten rezepte](#),
[schwarzerjohannisbeerlikör rezepte](#), [waldheidelbeeren rezepte](#)