Rezept

Erbsenkroketten mit Aioli

Von Hand essen, das Lieblingsessen für Goss und Klein

35 Min
Aktive Zeit

35 Min
Gesamtzeit

Zutatenliste für 4 Personen

KROKETTEN

500g **mehlig kochende Kartoffeln, geschält, in Würfel** Saison

300g **tiefgekühlte Erbsen**

100g **Mehl**

50g **Paniermehl**

Salz, Pfeffer

50g **Mehl**

2 **Eier, verquirlt**

100g **Paniermehl**

1L **Frittieröl**

AIOLI

1 **Eigelb**

1TL **Senf**

1 **Knoblauchzehe, gepresst**

1dl **Sonnenblumen- oder Rapsöl**

½ **Zitrone, Schale abgerieben, Saft ausgepresst**

Salz, Pfeffer

4 **Zitronenschnitze zum Garnieren**

Und so wird's gemacht

1 von 3

KROKETTEN Kartoffeln 20 Minuten in Salzwasser weichkochen, dabei nach 15 Minuten die Erbsen dazugeben und mitkochen. Absieben, ausdampfen lassen. Mehl und Paniermehl zu der Masse geben, mit dem Kartoffelstampfer grob zerdrücken. Aus der Masse rechteckige Kroketten formen.

Kroketten zuerst im Mehl wenden, überschüssiges Mehl abklopfen. Danach durch das aufgeschlagene Ei ziehen, dann im Paniermehl wenden.

2 von 3

AIOLI Eigelb, Senf und Knoblauch in einer Schüssel mischen. Unter Rühren tröpfchenweise das Öl untermischen, so dass eine cremige Emulsion entsteht. Zitronenschale und -Saft dazugeben, mischen, würzen.

3 von 3

FERTIGSTELLEN Kroketten portionenweise im auf 180° C vorgeheizten Öl 5–8 Minuten knusprig frittieren. Mit Zitronenschnitzen und Aioli servieren.