

# Kartoffelschmarrn mit Sellerie-Apfelgemüse

## Zutaten

Zutaten für 2 Personen:

400 g mehlig kochende Kartoffeln

1 Schalotte oder andere Zwiebel

1 Bund Petersilie

1 St. Frische Ingwerwurzel

250 g Staudensellerie

1 säuerlicher Apfel (ca. 250 g)

½ unbeh. Zitrone

75 g Weizenvollkornmehl

1 kleines Eigelb

Salz, ger. Muskat

5 EL Maiskeimöl

1/8 l Gemüsebrühe Weißer Pfeffer

## Zubereitung

Die Kartoffeln gründlich waschen und ungeschält weich kochen.

Die gegarten Kartoffeln abgießen, kurz kalt abschrecken, schälen, durch die Presse drücken und etwas auskühlen lassen.

Während die Kartoffeln garen, die Schalotte schälen und fein würfeln. Petersilie fein hacken. Das Stück Ingwerwurzel schälen und halbieren.

Die grünen Blättchen der Selleriestangen abschneiden und zum Bestreuen beiseitelegen. Den Sellerie putzen, waschen und evtl. harten Fasern mit einem Messer abziehen und die Stangen in etwa 5 cm lange Stücke schneiden.

Den Apfel vierteln und schälen, vom Kerngehäuse befreien und in Schnitze schneiden. Ein Stück Zitronenschale abschneiden und in dünne Streifen schneiden. Den Saft auspressen und unter die Apfelschnitze mischen, damit sie sich nicht verfärben.

Für den Schmarrn die durchgepressten Kartoffeln mit dem Mehl, dem Eigelb, Salz und Muskatnuss verkneten.

4 Esslöffel Öl in einer Pfanne erhitzen. Die Kartoffelmasse darin verteilen und mit einem Holzlöffel festdrücken.

Die Pfanne schließen und bei schwacher Hitze 10 Minuten auf der Unterseite backen.

Inzwischen das Gemüse das restliche Öl in einem Topf erhitzen.

Die Schalotte, die Hälfte der Petersilie, den Ingwer, den Sellerie und den Apfel hinzugeben und unter Rühren etwa 1 Minute schmoren.

Die Gemüsebrühe hinzugießen, einmal aufkochen und das Gemüse etwa 5 Minuten bissfest garen und anschließend warm halten.

Den Schmarrn mit 2 Gabeln in mundgerechte Stücke zerteilen und unter ständigem Rühren noch etwa 10 Minuten goldbraun und knusprig backen.

Die Sellerieblättchen etwas zerkleinern.

Das Gemüse mit Salz und Pfeffer abschmecken, mit den Sellerieblättchen dekorieren und dem restlichen Petersilie bestreuen.