

Erbsen-Küchlein mit Tomaten-Gurken-Salsa

Anzahl Portionen: 4

Zutaten:

Für die Salsa:

400 g Tomaten
1/2 Bund Frühlingszwiebeln
100 g Salatgurke
1 Stiel Minze oder glatte Petersilie
2 EL Öl, Salz
2 EL Limettensaft
Tabasco.



Für die Küchlein:

250 g junge Erbsen (gepalt)
Salz
1/2 Bund Frühlingszwiebeln (ca. 60 g)
2 Eier,
160 g Mehl
1 TL Backpulver
200 ml Milch
100 g Kräuterquark
ca. 50 g Butterschmalz.

Zubereitung:

1. Für die Salsa die Tomaten waschen, vierteln entkernen und fein würfeln. Frühlingszwiebeln putzen, waschen und fein hacken. Gurke schälen, längs halbieren, die Kerne entfernen und das Fruchtfleisch fein würfeln. Kräuterblättchen abzupfen, fein schneiden. Alles mischen. Öl unterrühren. Mit Salz, Limettensaft und Tabsco pikant abschmecken.
2. Für die Küchlein die Erbsen in wenig Salzwasser 2-3 Minuten dünsten, abschrecken und abtropfen lassen. Frühlingszwiebeln putzen, waschen und fein hacken. Eier trennen. Mehl und Backpulver mischen. Mit Eigelben, Milch, Quark und 1/2 TL Salz glatt rühren. Erbsen und Frühlingszwiebeln unterheben. Eiweiß steif schlagen, unterheben. In einer Pfanne im heißen Butterschmalz portionsweise kleine Küchlein von jeder Seite 3-4 Minuten goldbraun backen. Mit der Tomaten-Salsa anrichten.