



## Benötigte Zutaten

Schottenkrapferl

400 g **Schotten**

1 Ei

etwas Salz

150 g Mehl doppelgriffig

1 Becher **Premium Sauerrahm**

Kräuterpesto nach  
Geschmack oder

Kräuter frisch gehackt

Salz, Pfeffer

## Schottenkrapferl mit Kräutersauce

Die pikante Alternative

### Anleitung

Alle Zutaten locker miteinander mischen und in einer Pfanne mit Butterschmalz bei mittlerer Hitze kleine Krapferl ausbacken;

Als Beilage eignet sich auch eine pikante Kräutersauce. Dafür Sauerrahm mit beliebigem Kräuterpesto oder beliebigen frisch gehackten Kräutern glatt rühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.