

# KARTOFFELPANCAKES MIT TAHIN- UND SUMACHSAUCE

---

## Zutaten Pancakes

- 250g gekochte und pürierte weiche Kartoffeln
- 2 Eier
- 100g Weizenmehl
- 5g Backpulver
- 1 Glas Milch
- 1 TL [Maldon Sea Salt Flakes](#)
- 1 TL [Bunter Pfeffer](#)

## Zutaten Sauce

- 50 g Tahini
- 50 g Eiswasser (= 50 ml)
- 1/2 TL [Maldon Sea Salt Flakes](#)
- 1 TL [Sumach](#)

Das Kartoffelpüree und die Eier in ein geeignetes Gefäß geben. In einer Küchenmaschine oder von Hand mixen. Mehl, Backpulver, Salz und Pfeffer hinzufügen. Nochmals gut mischen. Die Milch nach und nach hinzufügen, bis ein flüssiger, aber dicker Teig entsteht. Lassen Sie den Teig ein paar Minuten ruhen. Bereiten Sie die Sosse vor, indem Sie alle Zutaten in ein kleines Gefäß geben. Gut mischen und beiseite stellen. In einer heißen und leicht geölten Bratpfanne die Pancakes auf jeder Seite 2 Minuten braten. Versuchen Sie, sie mit einem Durchmesser von etwa 8-10 cm herzustellen. Kurz vor dem Servieren einen Löffel Sosse auf jeden Pancake geben. Wer mag, kann noch etwas gehackten [Koriander](#) hinzufügen.

