Brokkoli Knuspies mit Blechkartoffeln und Rote Beete Creme

500g Brokkoli
200ml Milch
5 gestr. EL Mehl
5 gestr. EL Speisestärke
2 TL Weinsteinbackpulver
2 EL Panko o. Paniermehl
1TL Salz oder mehr und andere Gewürze nach Geschmack wie Knoblauchgranulat, Chili usw.
1 kg Kartoffeldrillinge
5 EL Olivenöl
2 gestr. TL Fleur de Sel (Fette Beete)

Creme:
200g Schmand
100g Creme fraiche
150g eingelegte Rote Beete in Streifen geschnitten
2 EL von dem Beete Sud
2 TL Fleur de Sel (Fette Beete)
3 TL Johannisbeergelee

Den Brokkoli waschen und in grobe Röschen schneiden. Gut abtropfen lassen.

Aus den restlichen Zutaten einen halbflüssigen Teig rühren und nach Belieben abschmecken.

In einer Schüssel den Brokkoli gut mit dem Teig vermengen und die einzelnen Röschen gut verteilt auf ein Backblech setzen.

Im vorgeheizten Ofen bei 180 ° Umluft ca. 25 Minuten backen.

Die Drillinge gut waschen, trocknen und längs halbieren. Mit der Schnittfläche nach oben auf ein Backblech setzen. Das Öl mit dem Fleur de Sel gut verrühren und die Kartoffeln damit gleichmäßig bepinseln.

Bei 180° etwa 30– 35 Minuten in den vorgeheizten Ofen geben.

Für die Creme alle Zutaten zusammenrühren und ca. 30 Minuten kalt stellen.