

Kräuter-Kartoffel-Plätzchen

Für 2 Personen

300 g Kartoffeln, mehlig	Salz	1/2 Bund Schnittlauch
1/2 Bund glatte Petersilie	1 Eigelb	2 EL Mehl
1 Prise Muskatnuss	2 EL Butterschmalz	

Kartoffeln schälen und in Salzwasser weich kochen. Kräuter abspülen, trockenschütteln und fein schneiden. Die Kartoffeln abschütten, kurz im Topf gut ausdampfen lassen und durch eine Presse drücken. Kräuter, 1 Eigelb und Mehl untermischen. Mit Salz und Muskat würzen. Den Teig zu einer Rolle formen und in Scheiben schneiden. In einer beschichteten Pfanne mit 2 EL Butterschmalz die Kartoffelplätzchen von beiden Seiten goldbraun braten.

Vincent Klink Mittwoch, 18. November 2009