



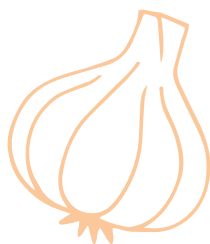
— UNSER REZEPT DER WOCHE —

Kartoffelplätzchen



ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

1 kg Kartoffeln, z.B. Agria
3 Knoblauchzehen, fein gehackt
4 EL Speisestärke
150 g geriebener Käse,
Nordseekäse oder Comte
Pfeffer, Salz und Kräutersalz
frisch geriebene
Muskatnuss
Öl zum Braten



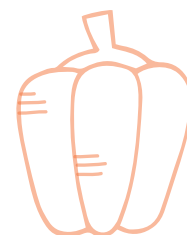
ZUBEREITUNG

Kartoffeln schälen, klein schneiden, mit kaltem Salzwasser bedeckt aufkochen und gut weichkochen (wie für Püree). Abgießen, gut ausdampfen und etwas abkühlen lassen.

Kartoffeln durch eine Kartoffelpresse drücken, mit Knoblauch und Käse vermischen und mit Kräutersalz, Muskatnuss und Pfeffer kräftig abschmecken. Die Masse zu ca. 2 bis 3 cm dicken Plätzchen formen und im heißen Öl braten. Erst wenden, wenn sie eine goldbraune Kruste haben, das kann ein paar Minuten dauern. Von der anderen Seite auch goldbraun braten.

Dazu passt ein Dip aus Joghurt, Frischkäse, Petersilie und Schnittlauch und ein Blattsalat oder ein knackiger Linsensalat.

Guten Appetit!



Marienhof
ESPERDE