

Kartoffelküchlein

Zutaten für 4 Portionen :

600 g mehlig Kartoffeln,
1 EL Maisgrieß,
80 g Walnusskerne oder Cashewnüsse,
100 g weißer Lauch,
3 Eier,
1 EL gehackte Blatt Petersilie,
1 TL getrockneter Majoran,
Salz, weißer Pfeffer aus der Mühle,
1 Knoblauchzehe,
Mehl zum Formen der Küchlein,
Sonnenblumenöl oder Rapsöl zum Braten.



Zutaten für den Kräuter- Dip:

2 EL Schnittlauchröllchen,
2 Becher Joghurt natur,
2 EL Creme fraiche,
Salz, Pfeffer aus der Mühle.

Zubereitung :

Die Kartoffeln in Wasser bissfest garen (ca. 25 bis 30 Minuten). Ausdampfen lassen und danach schälen und durch die Presse drücken. Walnusskerne grob hacken. Lauch putzen und in feine Streifen schneiden. Knoblauch schälen und durch die Knoblauchpresse drücken. Die genannten Zutaten mit dem Maisgrieß in eine Schüssel geben und mit den Eiern gründlich vermischen. Kräuter, Knoblauch unterheben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Alles zu einem geschmeidigen Teig verrühren. Nach Bedarf etwas Mehl zufügen. Nun eine Rolle formen und in 12 Teile schneiden und daraus Küchlein formen. Die Küchlein in einer Pfanne bei mittlerer Hitze auf jeder Seite ca. 5 Minuten goldbraun anbraten.

Für den Kräuterdip alle Zutaten verrühren und abschmecken.

Zu den Kartoffelküchlein passt auch ein große Schüssel gemischter Salat oder gedünstetes Gemüse.