

Kartoffeltaler

Zutaten für 2 Personen als Hauptgericht oder für 4 Personen als Beilage:

500g festkochende Kartoffeln,

1 Ei, Salz,

frisch geriebene Muskatnuß,

1 EL Kartoffelstärke,

Mehl zum Verarbeiten,

Öl zum Braten,



Zubereitung :

Für die Kartoffeltaler die Kartoffeln mit der Schale in einem Dämpfeinsatz garen. Kartoffeln noch warm pellen und auskühlen lassen und dann durch eine Kartoffelpresse drücken. Ei, Salz, Muskat mit einer Gabel untermengen. Dann nach und nach Mehl zufügen und einen glatten Teig herstellen. Aus dem Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche eine ca. 5 cm dicke Rolle formen. Jeweils ca. 2 cm dicke Scheiben abschneiden, zu Talern formen und in heißem Öl von beiden Seiten goldbraun braten.

Servieren sie dazu gedünstetes Gemüse oder einen gemischten Salat.

Tipp:

Schmackhafte Abwandlung der Kartoffeltaler durch Zugabe von geriebenen Emmentaler, geschnittenen Kräutern wie Petersilie oder Schnittlauch oder mit gedünsteten kleingewürfelten Schalotten.