



KÄse-Kartoffel-Bällchen

Description

Dafür brauchst du:

Für die Kartoffelbällchen:

500 g mehligkochende gekochte Kartoffeln

10 g Salz

100 g Mehl, Type 405

100 g Käse (5 Würfel à 20 g)

Für den Ausbackteig:

2 Eier, Größe L

100 ml Milch

125 g Mehl, Type 405

Außerdem:

100 g Semmelbrösel (alternativ: Paniermehl oder Pankomehl)

So geht es:

2.1 Zerstampfe die Kartoffeln und vermenge sie mit Mehl und Salz. Teile die Masse in 5 gleich große Portionen.

2.2 Forme in deiner Hand aus den fünf Portionen je einen kleinen runden Fladen und lege immer einen Käsewürfel in dessen Mitte. Verschließe die Fladen dann, sodass Kugeln entstehen.

2.3 Verquirle Eier, Milch und Mehl zu einem Ausbackteig. Wälze die Kugeln darin und paniere sie anschließend in Semmelbröseln.

2.4 Backe die Kartoffelkugeln in ca. 170 °C heißem Öl aus, bis sie goldbraun sind.



Category

1. Vegetarisch

Date Created

März 5, 2023

Author

jeanny

default watermark