



## Kartoffeltaschen mit Käse gefüllt

### Description

#### ZUTATEN

5 gegarte Kartoffeln  
2 Eier  
100 g Semmelbrösel  
100 g beliebiger Schnittkäse  
Öl für die Pfanne  
Salz und Pfeffer

#### ZUBEREITUNG

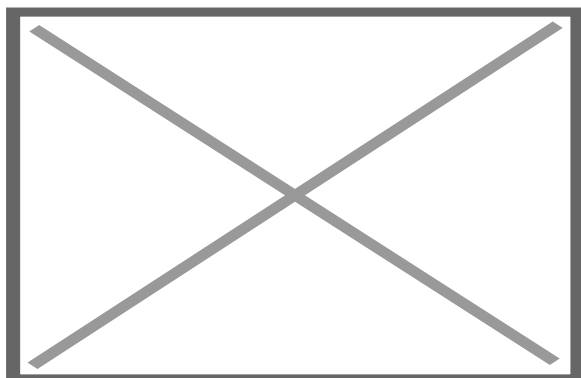
Kartoffeln gar kochen, stampfen, salzen und pfeffern. Gut umrühren.

Mit feuchten Händen ein Plätzchen aus dem Kartoffelteil formen, ein Stück Käse auf die Mitte legen und mit dem Kartoffelteil wieder zudecken. So entsteht eine Tasche, die durch verquirlte Eier durchgezogen wird und anschließend in Paniermehl gewendet wird.

Die Kartoffeltaschen im heißen Öl von allen Seiten goldbraun braten.

Nach dem Braten auf ein Papiertuch legen, damit das überflüssige Öl aufgesaugt wird.

Mit saurer Sahne, Remoulade, Tsatsiki oder anderen Saucen servieren.



**Category**

1. Vegetarisch

**Date Created**

April 25, 2020

**Author**

jeanny

*default watermark*