

# Knusprige Kartoffeltaler

## Für 4 Personen

1 kg mehligk. Kartoffeln    50 g Schinkenwürfel     $\frac{1}{2}$  Bund Petersilie  
3 Eigelbe (M)                1 TL Kartoffelstärke    Salz, Pfeffer, Muskat  
3 EL Öl

Kartoffeln waschen und zugedeckt in kochendem Wasser ca. 25 Minuten kochen. Schinken in einer Pfanne ohne Fett knusprig braten und herausnehmen.

Petersilie waschen, hacken.

Kartoffeln abgießen, abschrecken, schälen und heiß durch eine Kartoffelpresse drücken.

Schinken, Petersilie, Eigelb und 1-2 TL Stärke zugeben, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

Zu einer glatten Masse verkneten.

Auf wenig Stärke zur Rolle (6 cm Ø) formen.

Rolle in 1-1,5 cm dicke Scheiben schneiden.

Öl in der Pfanne erhitzen.

Die Kartoffeltaler darin in 2-3 Portionen pro Seite 2-3 Minuten goldbraun braten.

NN am 05. Januar 2025