

Kartoffel-Käse-Krapfen

Für 2 Personen:

250 g mehligk. Kartoffeln, gekocht	125 g Bergkäse	1 Ei
1 EL Mehl	1/2 Bund glatte Petersilie	1 Msp. Salz
1 Msp. Muskat	1/2 L Rapsöl	20 g Parmesan, gerieben

Die gekochten Kartoffeln kurz in einem Topf erhitzen, damit das restliche Wasser ausdampft. Anschließend durch eine Kartoffelpresse in eine Schüssel drücken Bergkäse dazugeben, vermengen. Ei dazugeben, vermengen. Mehl dazugeben, vermengen, bis eine glatte Kartoffelmasse entsteht. Petersilie fein hacken und mit in die Kartoffelmasse geben. Mit Salz und fein geriebenem Muskat abschmecken. Danach nochmals vermengen.

Löffel kurz in Öl tauchen, Krapfen damit ausstechen und diese in heißem Öl ca. 6 Minuten knusprig frittieren. Mit einer Lochkelle abschöpfen und auf einem Küchentuch abtropfen lassen. Von oben leicht nachsalzen, auf Tellern anrichten und mit geriebenem Parmesan garnieren.

Steffen Henssler am 26. April 2022