

# Kartoffel-Gemüse-Plätzchen

## Für 5 Portionen

10 Möhren	4 große Kartoffeln	$\frac{1}{2}$ Knollensellerie
$\frac{1}{4}$ Stange Porree	1 Eigelb	1 Prise Muskatnuss
1 Prise Salz	1 Prise Pfeffer	100 ml neutrales Öl

Möhren, Kartoffeln und Sellerie schälen. Den Lauch putzen und waschen. Möhren, Sellerie und Lauch in sehr feine Stifte schneiden. Die Kartoffeln grob reiben. Alles in eine Schüssel geben. Das Eigelb zur Gemüsemischung geben. Mit Muskatnuss, Salz und Pfeffer würzen, alles sorgfältig vermengen und 15 Minuten ziehen lassen (siehe Tipp).

In einer Pfanne 23 EL neutrales Öl erhitzen. Die Gemüsemasse mit den Händen leicht ausdrücken, portionsweise kleine Kleckse in eine Pfanne geben. Die Kleckse zu Plätzchen flach drücken und auf beiden Seiten jeweils etwa 3 Minuten braten.

Die fertig gebratenen Plätzchen auf Küchenpapier abtropfen lassen und anrichten.

### **Tipp:**

Durch das Salz verliert die Mischung Wasser und Kartoffelstärke. Diese Stärke und das Eigelb dienen der besseren Bindung beim Braten.

Frank Rosin am 22. Januar 2018