

Kartoffel-Wirsing-Taler mit Frischkäse-Dip

Für 10 Stücke:

6 mittelgroße Kartoffeln	6 Blätter Wirsing	2 Eier
2 EL Mehl	Kräutersalz	4 EL Rapsöl
200 g körniger Frischkäse		

Kartoffeln waschen, schälen und gar kochen. Etwas auskühlen lassen und fein stampfen.

Wirsing waschen, trocken schütteln und klein hacken. Mit den Kartoffeln vermischen. Eier, Mehl und Salz untermengen und gut verrühren.

2 EL Öl in einer Pfanne erhitzen und 10 Taler ausbacken. Mit Küchenpapier überschüssiges Fett abtupfen.

Frischkäse mit restlichem Öl glattrühren und mit Kräutersalz würzen. Taler mit Dip servieren.

NN am 11. Oktober 2023