

Pommes-Schnecken

Für 2 Personen:

500 g mehligk. Kartoffeln	60 g Kartoffelstärke	1 EL Vollmilch
1 klein(e) Ei	1 TL Salz	1 Msp. Gewürzmix
100 ml Rapsöl		

Die Kartoffeln schälen, in Salzwasser garkochen und anschließend auf einem Sieb abgießen.
Die gekochten Kartoffeln in einer Schüssel grob stampfen und mit Kartoffelstärke, Milch, Ei und Salz zu einer glatten Masse vermengen. Die Masse in einen Spritzsack mit Lochtülle füllen.
Die Masse direkt zu Schnecken in eine mäßig heiße Pfanne mit reichlich Rapsöl spritzen und von jeder Seite für ca. 4 Minuten goldbraun braten.
Die Pommes Schnecken auf Küchentrepp abtropfen und mit Gewürzmix bestreuen.

Steffen Henssler am 02. März 2021