

Chefkoch Ramon Waser empfiehlt:

Kartoffelküchlein mit Speckwürfelchen

(c) 123rf



mehr Kochtipps:
lifechannel.ch/kochtipp

Zubereitung

- Petersilie fein hacken
- Kartoffelstock mit dem Eigelb vermischen
- Das Weissmehl dazusieben und vorsichtig untermischen
- Speckwürfelchen und die gehackte Petersilie dazugeben und zu einer homogenen Masse vermischen
- Die Kartoffelmasse eventuell etwas mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken
- Eine Bratpfanne erhitzen und Butter darin schmelzen
- Mit einem Löffel die Kartoffelmasse in die Bratpfanne geben und Kreise mit einem Durchmesser von ca. 8 cm formen
- Die Küchlein goldgelb sautieren und gleich servieren

Zutaten

600 g *Kartoffelstock*
200 g *Speckwürfelchen*
1 *Eigelb*
7 EL *Weissmehl*
1 Bund *Petersilie*
Salz, Pfeffer, Muskatnuss
Butter



Radio Life Channel
Witzbergstrasse 23
CH-8330 Pfäfers
Tel. 044 953 35 35
E-Mail: erf@perf.ch

lifechannel.ch