



## HAUPTGANG

# KARTOFFELTÄTSCHLI SUNSHINE



★★★★★ (27)

CA. 45 MINUTEN  
FÜR 4 PERSONEN

## ZUTATEN

- 1 kg** mehligkochende Kartoffeln
- 1 dl** Milch
- 20 g** Butter
- 1 TL** Salz
- wenig** Pfeffer
- wenig** Muskatnuss
- 150 g** Schinken oder Speckwürfeli
- 20 g** Reibkäse
- 1 kl Bund** Petersilie frisch gehackt
- wenig** Mehl
- 4** Eier
- 4** gelbe Rüebli oder gelbe Peperoni

## ZUBEREITUNG

- 1** Kartoffeln waschen, schälen, in Stücke schneiden, in Salzwasser 15 Minuten weichkochen, Wasser abgiessen, Kartoffeln in Passevite geben, in Pfanne mit warmer Milch und Butter einrühren, mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken, kräftig rühren, Kartoffelbrei abkühlen lassen.
- 2** Gelbe Rüebli rüsten, Stengeli schneiden und im Salzwasser 10 Minuten blanchieren.
- 3** Dem ausgekühlten Kartoffelbrei Schinkenwürfeli und Petersilie dazugeben, gut mischen, ev. nachwürzen.
- 4** Ca. 2 cm dicke, runde Küchlein formen, im Mehl wenden, in eine mit Butter erhitzte Bratpfanne geben, etwas flachdrücken und auf beiden Seiten goldgelb braten.
- 5** Tätschli auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen, mit einem runden Förmli (ca. 3 cm Durchmesser) in der Mitte eine Mulde drücken, 1 Kaffeelöffel Reibkäse hineingeben, in die Vertiefung 1 Eigelb gleiten lassen, im Backofen bei 180°, 10 Minuten fertig backen. Die Tätschli vorsichtig auf die Teller verteilen und mit blanchierten Rüebli einen Strahlenkranz stecken.