

Mini-Röstitaler à la Micha

Zutaten für 4 Portionen

Zutaten

| | |
|-------|---|
| 2 | Zweige frischer Thymian |
| 500 g | festkochende Kartoffeln |
| 60 g | Bratbutter oder Kokosfett |
| 60 g | Pinienkerne geröstet |
| etwas | Salz und weisser Pfeffer aus der Mühle |



Mini-Röstitaler à la Micha

Zubereitung

Thymian zupfen und fein hacken. Kartoffeln schälen und durch eine Gemüseraffel reiben und in einem Küchentuch gut ausdrücken, damit die Kartoffelmasse trocken ist. Kartoffelspäne mit Salz und Pfeffer würzen und gehackten Thymian begeben. Runde Taler daraus formen. Bratbutter oder Kokosfett in einer Bratpfanne erhitzen und Kartoffeltaler beidseitig 5 Minuten goldbraun braten und mit gerösteten Pinienkernen servieren.