



## HAUPTGANG

## KARTOFFELBURGER



★★★★☆ (42)

CA. 50 MINUTEN  
FÜR 4 PERSONEN

## ZUTATEN

## Burger

- 1 kg** mehligkochende Kartoffeln
- 4 EL** Mehl
- 1** Zwiebel gehackt
- 6** Eier
- etwas** Salz, Pfeffer und Paprika
- 4 EL** Rapsöl-HOLL
- 150 g** Bratspeck
- 150 g** Raclettekäse

## Zum Servieren

- etwas** Petersilie

## ZUBEREITUNG

- 1** Kartoffeln waschen, schälen, mit einer Röstiraffel raffeln. Geriebene Kartoffeln in Küchentuch gut ausdrücken.
- 2** Mehl, gehackte Zwiebeln, 2 Eier sowie Salz, Pfeffer und Paprika dazugeben. Masse gut mischen, anschliessend zu 8 gleichmässigen Plätzchen formen.
- 3** Rapsöl in 2 Bratpfannen erhitzen. Je 4 Kartoffelplätzchen beidseitig bei mittlerer Hitze goldgelb braten.
- 4** Vier Kartoffelplätzchen mit einer Scheibe Raclettekäse belegen, diese schmelzen lassen.
- 5** Bratspeck knusprig anbraten und 4 Spiegeleier zubereiten.
- 6** Kartoffelburger nach Belieben zusammensetzen, dekorieren und servieren.

## TIPP

Dazu passt Blattsalat.