



HAUPTGANG

KARTOFFELTÄSCHLI SUNSHINE



★★★★★ (8)

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 Speckwürfel
- 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 Schinkenwürfel und Petersilie dazugeben, gut mischen, ev. nachwürzen.
- 4** Ca. 2 cm dicke, runde Kuchlein 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.