HAUPTGANG

# KARTOFFELTÄTSCHLI

★★★★☆ (387)

25 MINUTEN
FÜR 4 PERSONEN

## ZUTATEN

| | |
|---|---|
| 1.5 kg | festkochende Kartoffeln |
| 1 | Zwiebel |
| 3 | Eier |
| 3 EL | Mehl |
| 1½ TL | Salz |
| | Pfeffer |
| 1 Prise | frisch geriebener Muskatnuss |
| | HOLL-Rapsöl zum Anbraten |

### Zum Servieren

| | |
|---|---|
| einen Klecks | Crème fraîche |
| ein wenig | Sprossen |

### Salat

| | |
|---|---|
| | Blattsalat |
| 3 | Radiesli |
| ½ | Gurke |
| 5 EL | Rapsöl |
| 1 EL | Ahornsirup |
| | Salz |

## ZUBEREITUNG

1. Kartoffeln schälen und an der groben Raffel reiben. Geriebene Kartoffeln in ein sauberes Küchentuch geben. Die Flüssigkeit auswringen und zurück in die Schüssel geben.
2. Die Zwiebel sehr fein hacken. Mit den Eiern und dem Mehl zu den geriebenen Kartoffeln geben. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken und alles vermengen.
3. In einer beschichteten Bratpfanne reichlich Öl erhitzen. 2 bis 3 Esslöffel Kartoffelteig in die heisse Pfanne geben und zu runden Tätschli formen. Wenden, sobald die Ränder anfangen, goldgelb zu werden und von der zweiten Seite fertig braten. Mit dem restlichen Teig gleich weiterfahren. Bis zum Servieren warmhalten und mit Crème fraîche und Sprossen oder Blattsalat anrichten.

## TIPP

Dazu passt Blattsalat.