



## HAUPTGANG

# KARTOFFELTÄTSCHLI AUS KARTOFFELSTOCK



★★★★★ (1656)

CA. 30 BIS 40 MINUTEN  
FÜR 4 PERSONEN

## ZUTATEN

- 800 g** Kartoffelstock vom Vortag
- wenig** Milch
- 2** Eier
- 5 EL** Mehl
- 50 g** Reibkäse
- Salz & Pfeffer
- Muskatnuss
- wenig** Bratbutter

## ZUBEREITUNG

- 1 Dem ausgekühlten Kartoffelstock wenig Milch beifügen. Kartoffelstock, Eier, Mehl und Reibkäse mischen und würzen.
- 2 Masse zu Tätschli formen oder direkt mit einem Löffel in die Pfanne geben. In Bratbutter bei mittlerer Hitze goldgelb braten.

## TIPP

- Die Kartoffeltätschli kannst du mit Kartoffelstockresten zubereiten oder mit ein paar mehligkochenden Kartoffeln.
- Servieren mit einer Dip-Sauce.