



HAUPTGANG

KARTOFFELTÄTSCHLI AUS KARTOFFELSTOCK



ZUTATEN

FÜR 4 PERSONEN

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

ZUBEREITUNG

CA. 30 BIS 40 MINUTEN

1

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

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.