

Kartoffelplätzchen mit Paprika und Käse

Zutaten:

200 g Mehl
1 kg Kartoffeln
2 EL Grieß
1 Paprika
100 g Schafskäse
2 Knoblauchzehen
2 Eier
Rosmarin, Thymian, Salz, Pfeffer, Öl

Zubereitung:

- Die Kartoffeln in der Schale kochen.
- Danach sofort pellen und durch eine Kartoffelpresse drücken.
- Presskartoffeln abkühlen lassen.
- Die Eier unter den abgekühlten Kartoffelbrei mischen.
- Soviel Mehl und Grieß unterkneten, bis ein formbarer Teig entstanden ist.
- Knoblauch zerquetschen.
- Kartoffelbrei mit den Gewürzen und dem Knoblauch abschmecken.
- Paprika und Käse in kleine Stücke schneiden.
- Beides unter die Kartoffelmasse mischen.
- Aus dem Teig kleine Plätzchen formen.
- In einer Pfanne mit heißem Öl beidseitig knusprig braten.