HAUPTGANG

KARTOFFELTÄTSCHLI

★★★★☆ (301)

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.