©tinakocht.de

Kartoffeltaler

Zutaten für 4 Personen:

- **1 kg mehlig kochende Kartoffeln**
- **50 g Schinkenwürfel**
- **½ Bund Petersilie**
- **3 Eigelb**
- **2 TL Kartoffelstärke**
- **Salz, Pfeffer, Muskat**
- **Butaris zum Ausbraten**

Die Kartoffeln waschen und zugedeckt in geschlossenem Topf ca. 25 – 30 Minuten kochen. Währenddessen den Schinken knusprig braten, aus der Pfanne nehmen und Beiseite stellen. Die Petersilie waschen und fein hacken.

Kartoffel abgießen, schälen und heiß durch eine Kartoffelpresse drücken.

Nun mit den Schinkenwürfeln, Petersilie, Eigelbe und Speisestärke vermengen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

Die ganze Masse zu einer Rolle formen und in ca. 1-2cm dicke Scheiben schneiden. In reichlich Butaris goldbraun ausbraten.

Eine tolle Beilage z.B. für Schlachtplatte oder einfach einen frischen Blattsalat dazu reichen.

Einfach, zünftig und guat!