



KARTOFFELPLÄTZCHEN MIT SCHNITTLAUCH

Zutaten:

300g Kartoffeln
2 Eigelb
1 Schalotte
1 EL Schnittlauchröllchen
Salz, Pfeffer
1 EL Butterschmalz

Zubereitung:

Die Kartoffeln schälen, waschen, grob reiben und das Wasser etwas ausdrücken. Eigelb, die feingewürfelte Schalotte und die Schnittlauchröllchen einarbeiten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Das Fett in einer Pfanne erhitzen, die Kartoffelmasse zu Plätzchen geformt oder aber esslöffelweise hineingeben und von beiden Seiten goldgelb backen. Auf Küchenkrepp abtropfen lassen und mit Schnittlauch bestreuen.