



FLUFFIGE KARTOFFELBÄLLCHEN

von Sabrina Wessels



ZUTATEN

500 g Kartoffeln
5 EL Speisestärke
15 Umdrehungen Meersalz* aus der Mühle
10 Umdrehungen Regenbogen Pfeffer* a. d. Mühle
4 TL Käsegourmet*
1/2 Bund frische Petersilie
Öl zum Frittieren

Zutaten Dip
100 g Frischkäse
100 g Crème fraîche
1/2 TL Mucho Pikante*

ZUBEREITUNG

Kartoffeln schälen, kochen, abgießen und stampfen.

Petersilie fein hacken.

Alle restlichen Zutaten - bis auf das Öl - zu den Kartoffeln geben und vermengen.

Meersalz und Regenbogen Pfeffer sind ungefähre Richtmaße, schmecke die Masse zwischendurch gerne nach eigenem Gusto ab.

Aus der Kartoffelmasse nun kleine Kugeln formen.

Das Öl in einem großen Topf stark erhitzen (Bläschentest am Holzlöffel), alternativ eine Fritteuse nutzen.

Die Kartoffelbällchen in das heiße Öl geben und so lange frittieren, bis sie goldgelb sind.

In der Zwischenzeit für den Dip die Crème fraîche mit Frischkäse und Hot Dance vermengen und kurz ziehen lassen.

Tipp

Mit einem Veggie- oder Hähnchenschnitzel und Salat servieren.

*Edelschmaus Originalprodukt

selbstständiger Berater
EDELSCHAUS
kochen mit Herz