

Kartoffellaibchen

Schwierigkeitsgrad: einfach

Zubereitungsdauer: zirka 30 Minuten

Zutaten

600 g Kartoffel (gekocht und gestampft)

150 g Mehl

1 Stk. Ei

Salz, Öl, Muskatnuss

Zubereitung

1.
Die gestampften Kartoffeln mit Ei, Mehl, Salz und geriebenen Muskatnuss vermischen und Laibchen formen.
2.
In einer Pfanne mit Öl die Laibchen goldbraun heraus backen.
3.
Die Laibchen mit grünen Salat servieren.