



## Oma's knusprige Kartoffelplätzchen ... aus übrig gebliebenem Kartoffelbrei

### Ihr braucht...

- Rest vom Kartoffelbrei
  - etwas Kartoffelstärke oder Mehl
  - 1 Eigelb oder je nach Menge des Kartoffelbreis auch mehr
  - evtl. etwas Pfeffer und Salz und geriebene Muskatnuss
  - etwas Öl oder Butter zum Braten
1. Das Eigelb und die Gewürze in den Kartoffelbrei geben und untermischen
  2. Gerade so viel Kartoffelstärke oder Mehl dazu geben, dass Ihr mit nassen Händen kleine Bällchen formen könnt
  3. Die Bällchen flach zu einem Plätzchen drücken
  4. Die Plätzchen in dem erhitzten Öl oder der Butter in einer Pfanne auf mittlerer Hitze von beiden Seiten goldbraun braten und auf Küchenkrepp entfetten

Das geht schnell und man wieder eine leckere Beilage. Schmeckt auch gut zu einem einfachen grünen Salat 😊

Ihr könnt die Kartoffelplätzchen noch mit Petersilie oder anderen frischen Kräutern verfeinern. Super passt auch Parmesan. Wer es noch deftiger mag, gibt klein gewürfelteten Schinkenspeck dazu

♡ Guten Appetit ♡

Mehr Rezeptideen findet Ihr auf meiner Webseite

[www.mjpics.d](http://www.mjpics.d)