

Kartoffelküchlein von salida

Mengen für 10 Personen

Kartoffelküchlein mit Variationen, im Ofen gebacken..

| | |
|------------------|---|
| 75 g Mehl | zu dem Kartoffeln geben, alles mischen |
| 150 g Paniermehl | |
| 50 g Butter | Kartoffelmasse mit nassen Händen zu runden Plätzchen formen, in Paniermehl rollen, mit geschmolzener Butter bestreichen und bei 220 Grad ca. 15-20 Minuten backen |

Varianten:

- 190 g Schinken und 190 g Emmentaler fein schneiden und in Grundmasse mischen
- 10 Tranchen Speck, 1 grosser Lauch in Bratpfanne braten und in Grundmasse mischen
- 2 Bunde Petersilie, 2 Bunde gemischte Kräuter (Thymian, Schnittlauch, Basilikum, Rosmarin...) mit der Grundmasse mischen