

Kroketten

800 g	Kartoffeln mehlig
2 Stk	Eier
70 g	Paniermehl
1 Prise	Salz / Muskat

Reicht für 4 normal hungrige Nasen.

Kartoffeln schälen und in Salzwasser kochen. Zu Kartoffelbrei stampfen und die Eier, Paniermehl und Gewürze hinzugeben und zu einem Teig kneten.

Den Teig als Schlange ausrollen und in gleichgrosse Stücke schneiden. Die Stücke auf einem Backgitter verteilen und bei 150° Umluft 15- 20 Minuten goldbraun backen.

Tipp: Die geschnittenen Stücke können vor dem Backofen noch in Parmesan oder ungezuckerten Cornflakes gewälzt werden.

Revision #1

Created 30 May 2022 10:04:44 by Axel

Updated 30 May 2022 10:10:31 by Axel