



Kroketten

Die Kartoffeln in einem Topf für etwa 20 Minuten garen. Kartoffeln schälen und zerstampfen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

Das Ei dazu geben und gut vermengen. Aus der Kartoffelmasse die Kroketten formen, es bieten sich kleine Bällchen an. Anschließend in Paniermehl wenden.

Die Kroketten in der Friteuse oder einem Topf mit 180°C heißem Öl für etwa 5 Minuten goldbraun backen.



Zutaten für 1 Portion:

500	g	Kartoffeln
1	Stk	Ei
		Paniermehl
		Salz
		Pfeffer
		Muskat