

Kartoffel-Tomaten-Plätzchen

Zutaten für 4 Personen:

Für den Teig:

- 1,2 kg Kartoffeln
- Salz
- 1 Zwiebel
- 1 TL „rische´s Kartoffelglück“

Für die Füllung:

- 2 Knoblauchzehen
- 200 g getrocknete Tomaten in Öl
- 1/2 Bund glatte Petersilie
- 120 g geraspelter Emmentaler
- 4 EL Rapsöl

Zubereitung:

- Kartoffeln schälen, waschen und in Salzwasser zugedeckt ca. 10 Minuten kochen lassen.
- Kartoffeln abgießen, etwas abkühlen lassen und mit einer Reibe grob raspeln.
- Zwiebel schälen, fein würfeln und mit den Kartoffelraspeln und „rische´s Kartoffelglück“ vermengen.
- Knoblauchzehen schälen und fein hacken.
- Tomaten abtropfen lassen und in feine Würfel schneiden.
- Petersilie waschen, trocken tupfen und fein hacken.
- Petersilie, Knoblauch, Tomaten und Emmentaler vermengen.
- Hände mit kaltem Wasser anfeuchten, etwas Kartoffelmasse in die Hand nehmen und eine Mulde ausformen. Ca. 1 EL Füllung in die Mulde geben und mit etwas Kartoffelmasse verschließen. Anschließend das Plätzchen flach drücken.
- Rapsöl in einer Pfanne erhitzen und die Kartoffelplätzchen von jeder Seite ca. 5 Minuten knusprig ausbraten.
- TIPP: Direkt aus der Pfanne servieren... am besten zu einem frischen Blattsalat!