

1 x 4  
schnell  
& lecker

## Rezept: „Kartoffel-Tierchen“

Zutaten für 6 Portionen:

1 kg Kartoffeln (mehlig)

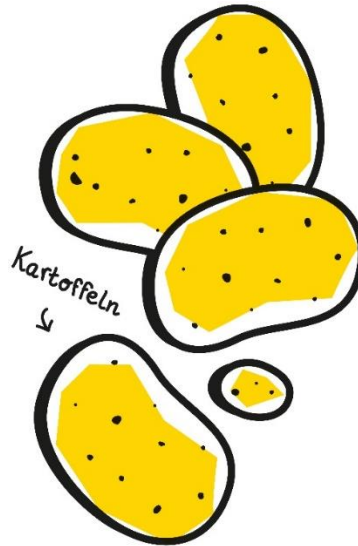
3 Eier

½ TL Salz

Pflanzenöl

Zimt & Zucker

Wenn du magst: Apfelmus



**Und so geht's:**

- Schäle die Kartoffeln und reibe sie auf der Gemüseraspel.
- Drücke die fein geraspelten Kartoffeln mit der Hand über eine Schüssel aus.
- Warte 5 Minuten und gieße dann nur das obere Wasser weg. Am Schüsselboden hat sich die Kartoffelstärke abgesetzt – gib sie wieder zu deinen geraspelten Kartoffeln dazu.
- Gib Eier und Salz hinzu und vermenge alles.
- Nimm dir eine große Pfanne und erhitze darin etwas Öl.
- Gib mit einem Löffel vorsichtig einen Klecks Teig in die Pfanne und wende ihn nach ein paar Minuten mit dem Pfannenwender.
- Sind die Kartoffel-Tierchen auf beiden Seiten goldbraun, nimm sie aus der Pfanne und serviere sie mit Zimt und Zucker oder mit Apfelmus. **Guten Appetit!**



### Schlauberren – Info!

Grundsätzlich unterscheidet man zwischen festkochenden und mehligkochenden Kartoffelsorten: Festkochend heißt, dass die Kartoffel, wenn sie fertiggekocht ist, nicht zerfällt und sich gut in Scheiben schneiden lässt.

Mehligkochend bedeutet, dass die Kartoffel zerfällt, was bei Gerichten wie Kartoffelpüree sogar erwünscht ist.

