

herzhaft
vegetarisch

KARTOFFELTALER MIT GEMÜSE

Zutaten für 20 Stück



800 g
Kartoffeln, mehlig
kochend



80 g
Tiefkühl-Erbsen



1 Stück
Karotte



60 g
Mais aus der Dose



60 g
geriebener Käse



1 EL
Mehl



1 Stück
Ei



etwas
Peffer & Salz



etwas
Butter

Zubereitung

Schritt 1: Kartoffeln schälen und klein schneiden. Danach 25 Minuten in Salzwasser garen. Karotte schälen, auch klein schneiden und kochen, bis sie gar ist. Tiefkühlerbsen auftauen und Mais abtropfen lassen.

Schritt 2: Kartoffeln stampfen bis Kartoffelbrei entsteht.

Schritt 3: Ei, Mehl, Käse und Gewürze in einer Schüssel verrühren. Gemüse unterheben und die Masse zum Kartoffel-Stampf geben. Alles vorsichtig miteinander vermengen.

Schritt 4: Die Hände anfeuchten, mit einem Esslöffel eine Portion aus dem Gemüse-Stampf nehmen und zu Taler formen.

Schritt 5: Eine Pfanne erhitzen. Butter oder Öl hineingeben und die Kartoffeltaler für ca. 3 Minuten je Seite goldbraun braten. Tipp: Mit Salat servieren.