

Cheesies

Kartoffel-Käse-Traum



Zutaten für 4 Portionen

- 1.500 Gramm festkochende, gelbe Kartoffeln 
- 400 Gramm mittelalten Gouda 
- 1 Esslöffel Salz 
- 3 Eier 
- 50 Gramm Mehl 
- 150 Gramm Paniermehl 
- 250 Milliliter Sonnenblumenöl 

Schritt 1

Kartoffeln schälen und in grobe Stücke teilen, 25 Minuten kochen bis sie weich sind, währenddessen den Käse reiben.

Schritt 2

Die gekochten Kartoffeln durch die Kartoffelpresse geben und salzen. Die warme Kartoffelmasse mit dem geriebenen Käse mischen. Ruhen lassen bis die Masse abgekühlt ist.

Schritt 3

Die 3 Eier mit einer Gabel verquirlen. Je einen Teller mit Mehl, Paniermehl und den verquirlten Eiern vorbereiten. Aus der Kartoffel-Käse-Masse kleine Frikadellen formen. Nacheinander in Mehl, Eier und Paniermehl wenden.

Schritt 4

Sonnenblumenöl in einer Pfanne erhitzen und die Cheesies von beiden Seiten goldgelb anbraten.

