Kartoffel-Käse-Pflanzerl

Dahoam
– KOCHEN & BACKEN –

Beilage oder kleines Mittagessen
Arbeitszeit: 20 Minuten
Backzeit: 20-25 Minuten

Zutaten
750gr Kartoffeln geschält & gekocht, 200gr Bergkäse, 2 Eier, 2 EL Speisestärke, Petersilie, Rosmarin, Thymian, Salz & Pfeffer, evtl. weitere Gewürze nach Geschmack

Dip
Joghurt, Kräuter, Salz & Pfeffer

Zubereitung

- Kartoffeln schälen, vierteln und in Salzwasser weich kochen
- Gekochte Kartoffeln durch eine Presse drücken oder fein stampfen
- Kartoffelmasse mit geriebenem Käse, Eiern, Speisestärke und Gewürzen vermengen - eine homogene Masse herstellen
- Mit feuchten Händen (Teig ist sehr klebrig) ca. 12 Pflanzerl formen
- Die Pflanzerl auf ein Blech mit Backpapier legen und oben mit etwas Öl bepinseln

Backen

- Den Ofen auf 180-200°C (Ober- & Unterhitze) vorheizen
- Ca. 20-25 Minuten backen, bis die Pflanzerl goldbraun sind

Bettina's Tipps

- Ihr könnt die Pflanzerl super variieren, z.B. mit Speck, Zwiebeln und Knoblauch oder eine exotische Variante mit Curry – eurer Phantasie sind keine Grenzen gesetzt
- Dazu schmeckt ein frischer Joghurt-Kräuter-Dip und ein kleiner Salat