



*Kartoffel-Maroni
Plätzchen*



Kartoffel-Maroni-Plätzchen

- Zutaten für 4 Personen:
- 500 g mehlig kochende Kartoffeln
- 100 g Maroni geschält und vorgekocht
- 2 mittlere Zwiebeln
- 100 g fein gewürfelter Speck
- 3 EL feingehackte Petersilie
- 2 Eigelb
- etwas Mehl
- Muskat, Salz, Pfeffer
- Butterschmalz



Die Kartoffeln mit der Schale kochen. >> Den Speck und die feingewürfelten Zwiebeln in etwas Butterschmalz anschwitzen, kurz vor Bratende die Petersilie hinzufügen. >> Die Kartoffeln abgiessen und ausdampfen lassen. Noch heiß schälen. >> Die Maroni und die Kartoffeln durch eine Kartoffelpresse drücken (Spätzlespresse geht natürlich auch). Die Zwiebelmischung und das Eigelb hinzufügen. Mit Muskat, Salz und Pfeffer würzen und gut durchkneten. Wenn die Masse zu weich ist etwas Mehl drüberstäuben. Die Arbeitsplatte leicht mit Mehl bestreuen und aus der Masse eine ca. 4 cm dicke Rolle formen. Abkühlen lassen und in 1 cm dicke Scheiben schneiden. >> Im Butterschmalz goldgelb anbraten.

Passt zu: Wildgerichten, Rahmpilzen oder einfach mit einem Salat.