

# Kartoffelplätzchen



## Zutaten für 2-3 Personen:

250 g Kartoffeln  
Salz  
Muskat  
1 Eigelb  
eine kleine Ecke Butter  
2-3 Frühlingszwiebeln  
1 EL Butter  
1-2 EL Butterschmalz

1. Schalotten fein würfeln und in Butter glasig werden lassen. Dann in den Kartoffelteig einarbeiten.  
2. Plätzchen formen und in Butter oder Butterschmalz braten.

## Kartoffelteig:

1. Kartoffel in der Schale weich kochen und ausdämpfen lassen.  
2. Die Kartoffeln schälen und in eine Schüssel pressen.  
3. Mit dem Eigelb und der Butter vermengen, mit Salz und Muskat abschmecken.

## Hinweise:

Eine feine Beilage, besonders gut auch mit Champignonsaucen.

## Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 25 min, Gesamtzeit ca. 80 min, Beilagen, Kartoffeln, deutsch

Rezept und Foto: Walter  
Stand 21.01.2023