

Rezept

Kartoffel-Ei-Plätzchen

Ein Rezept von Kartoffel-Ei-Plätzchen, am 09.06.2026

Zutaten

250 g mehlig kochende Kartoffeln	Salz
6 Eier	100 g frischer Ingwer
4 grüne Chilischoten	250 g Semmelbrösel
Öl zum Frittieren	

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 15 STÜCK | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 130 kcal

Zubereitung

1. Die Kartoffeln waschen, in einem Topf mit Salzwasser bedecken und in etwa 30 Min. weich kochen.

2. Inzwischen in einem zweiten Topf die Eier in kochendes Salzwasser geben und in 10 Min. hart kochen. Die Eier herausnehmen, kalt abschrecken und pellen.

3. Den Ingwer schälen und in Stücke schneiden. Die Chilischoten waschen und die Stielansätze entfernen.

4. Die Kartoffeln abgießen, kalt abschrecken und pellen. Ingwer, Chilis, Kartoffeln und Eier mit $\frac{3}{4}$ TL Salz in den Mixer geben. Alles zu einer feinen Paste pürieren und die Semmelbrösel sorgfältig untermischen.

5. Aus der Kartoffel-Ei-Masse 15 kleine, ovale Plätzchen formen.

6. In einer Pfanne mit hohem Rand 4 cm hoch Öl stark erhitzen und die Plätzchen darin in 2-3 Min. braun frittieren. Mit einem Schaumlöffel herausheben. Heiß mit Joghurtchutney servieren.