

Rezept

# Kartoffel-Ei-Plätzchen

Ein Rezept von Kartoffel-Ei-Plätzchen, am 26.04.2024

## Zutaten

<b>250 g</b> mehlig kochende Kartoffeln	Salz
<b>6</b> Eier	<b>100 g</b> frischer Ingwer
<b>4</b> grüne Chilischoten	<b>250 g</b> 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.