

## Rezept

# Kartoffelplätzchen mit Erbsen

Ein Rezept von Kartoffelplätzchen mit Erbsen, am 30.06.2026

## Zutaten

<b>600 g</b> mehligkochende Kartoffeln	<b>1</b> kleine Zwiebel
<b>1 EL</b> Butter	<b>100 g</b> TK-Erbsen
Salz	Pfeffer
<b>5 Stängel</b> glatte Petersilie	<b>1</b> Eigelb (M)
<b>1 EL</b> Mehl	<b>1 EL</b> Speisestärke

### Außerdem:

Öl zum Braten

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 195 kcal

## Zubereitung

1. Die Kartoffeln gründlich waschen. Dann in einem Topf in ausreichend Wasser 15-20 Min. kochen, sodass sie gerade gar sind. Wasser abgießen und die Kartoffeln im Topf kurz auf der noch heißen Herdplatte ausdampfen lassen, anschließend abkühlen lassen.
2. Inzwischen die Zwiebel schälen und fein würfeln. Butter in einer Pfanne zerlassen, darin die Zwiebel goldgelb andünsten. Gefrorene Erbsen und 2-3 EL Wasser zugeben. Alles salzen, pfeffern und bei kleiner Hitze in 5-7 Min. garen, bis das Wasser vollständig verdunstet ist. Abkühlen lassen.
3. Petersilie waschen und trocken schütteln. Die Blättchen abzupfen und fein hacken. Kartoffeln pellen und mit dem Kartoffelstampfer fein zerdrücken. Erbsen-Zwiebel-Mischung, Petersilie, Eigelb, Mehl und Stärke zugeben. Alles mit Salz und Pfeffer würzen und mit den Händen zu einem Teig verkneten. Daraus 12-16 flache, ovale Plätzchen formen.
4. Eine weite Pfanne mit hohem Rand ca. 1 cm hoch mit Öl befüllen und erhitzen. Die Kartoffelplätzchen darin portionsweise in 3-4 Min. pro Seite knusprig braun braten. Auf Küchenpapier abtropfen lassen und servieren.