

## Rezept

# Omas Kartoffelplätzchen

Ein Rezept von Omas Kartoffelplätzchen, am 13.06.2026

## Zutaten

<b>750 g</b> mehligkochende Kartoffeln	Salz
<b>1</b> Zwiebel	<b>70 g</b> durchwachsener Speck
<b>2 EL</b> gehackte Petersilie	<b>4 EL</b> Butter
<b>200 g</b> Topfen (ersatzweise halbfetter Quark, 20 % Fett)	<b>100 g</b> Semmelbrösel
Pfeffer	<b>2</b> Eier
	Muskatnuss, frisch gerieben

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 480 kcal

## Zubereitung

1. Die Kartoffeln schälen, vierteln und in Salzwasser in ca. 25 Min. gar kochen. Die Zwiebel schälen und fein hacken. Den Speck ohne Schwarte sehr klein würfeln. Beides mit gehackter Petersilie in 1 EL Butter kurz andünsten.

---

2. Die Kartoffeln abgießen, ausdampfen lassen und durch die Kartoffelpresse drücken. Mit der Zwiebelmischung und dem Quark vermischen. Semmelbrösel und Eier unterrühren, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

---

3. Aus der Masse eine Rolle formen und diese in 12 Scheiben schneiden. In einer Pfanne in der restlichen Butter bei mittlerer Hitze von jeder Seite ca. 5 Min. goldbraun braten. Heiß aus der Pfanne zu Gerichten mit Sauce servieren.