

Kartoffeln Rezepte

Aardappelkokjes

Gattung: Milchprodukte, Gemüse, Westfriesland

1	kg	Kartoffeln		Gestoßener schwarzer Pfeffer
2		Eier (evtl. mehr)		Etwas Mehl
250	g	Geriebener Gouda oder Edamer		Schmalz zum Braten
		Salz	2 Essl.	Gehackte Petersilie

Die Kartoffeln schälen, in grobe Stücke schneiden und in einem Topf mit Salzwasser gar kochen. Dann das Wasser abgießen und die Kartoffeln fein stampfen. Der Kartoffelbrei sollte dabei so trocken wie möglich werden.

Die Eier aufschlagen und mit dem geriebenen Käse unter den Kartoffelbrei rühren, dann mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Brei gut durchkneten bis er zu einem festen Teig geworden ist - wenn nötig, noch etwas Mehl zugeben.

Jeweils aus einem Esslöffel Teig einen flachen, runden Kuchen formen, in Mehl wenden und im Bratfett goldbraun braten. Die Pfannkuchen abtropfen lassen und gehackte Petersilie darüber streuen. Dazu gibt es frischen grünen Salat.