

Kartoffeln Rezepte

Ausgebackene Kartoffeln Mubaten

Anzahl: 25 Stück

Gattung: Gemüse, Faschiertes, Kartoffeln, Libyen

3	große Kartoffeln à 150 g	1 Essl. Tomatenmark
1	Bund Glatte Petersilie	Salz
1	Zwiebel	1 Ei
1	Schalotte	4 Essl. Mehl (evtl. mehr)
2	Knoblauchzehen	2 Liter Öl zum Frittieren (evtl.
250 g	Gemischtes Hackfleisch	- mehr)

1. Die Kartoffeln schälen und in etwa 1/2 cm dicke Scheiben schneiden. Jede Scheibe quer bis zur Mitte einschneiden und in kaltes Wasser legen.
2. Die Petersilie abspülen und trocken schleudern. Zwiebel, Schalotte und Knoblauch abziehen und zusammen mit der Petersilie im Mixer ganz fein pürieren. Das Würzmas mit Hackfleisch und Tomatenmark verrühren und mit Salz würzen.
3. Jeweils etwa 1-2 TL Füllung in die eingeschnittenen Kartoffelscheiben geben und alles gut festdrücken. Das Ei mit 2-3 EL Wasser verschlagen.
4. Die gefüllten Kartoffeln mit der Öffnung erst in Ei, dann in Mehl wenden (dann hält die Füllung besser) und im heißen Öl etwa 3 bis 4 Minuten goldgelb ausbacken. Auf Küchentuch abtropfen lassen.