

Kartoffelplätzchen

- 1 Die geschälten Kartoffeln in einen Topf mit Salzwasser geben und 20 Minuten garen lassen.
- 2 Die Kartoffeln abgießen, leicht abkühlen lassen und zum Püree verarbeiten.
- 3 Den Schnittlauch schneiden und mit den Eiern zum Kartoffelpüree geben. Alles gut vermischen und mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.
- 4 Das Püree mit den Haferflocken binden, portionsweise Kartoffelplätzchen formen und anschließend im Mehl wenden.
- 5 Die Butter in einer Pfanne erhitzen und die Kartoffelplätzchen darin goldbraun braten.

Zutaten:

- 800g mehligkochende Kartoffeln, z.B. [Gunda](#)
- 1 Bund Schnittlauch
- 1-2 Eier
- 1 Prise Muskat
- Haferflocken
- Mehl
- Butter