

Kartoffelküchlein

- für 4 Personen
- 30 min
- mittel

Zutaten:

- 800 g Kartoffeln
- Salz
- 20 g Schnittlauch
- 60 g Kochschinken
- 2 Eier
- 100 g Weideglück Donautaler mild & nussig
- 80 ml Milch
- Mehl, nach Bedarf



Zubereitung:

Die Kartoffeln schälen, waschen und in kochendem Salzwasser ca. 30 Minuten garen.

In der Zwischenzeit den Schnittlauch waschen, trocken schütteln und in kleine Röllchen schneiden. Die Eier trennen. Den Schinken klein würfeln.

Die Kartoffeln abgießen, gut abtropfen und durch die Kartoffelpresse drücken. Ausdampfen lassen und mit Eigelb, Schinken, Schnittlauch, Weideglück Donautaler mild & nussig und Milch verrühren. Nach Bedarf etwas Mehl ergänzen.

Den Backofen auf 200°C Unter- und Oberhitze vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen.

Das Eiweiß mit 1 Prise Salz steif schlagen und unter die Kartoffelmasse heben. Mit einem nassen Löffel kleine Portionen abnehmen und Küchlein auf das Backblech setzen (oder mit einem Spitzbeutel arbeiten). Im Ofen ca. 15 Minuten goldbraun backen.

Noch warm oder ausgekühlt servieren.

Wir wünschen guten Appetit :)

