

# Zünftige Kartoffelplätzchen mit Speck und Gartenkräutern

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 40m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '40', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Die herzhaften Kartoffelplätzchen für jeden Tag

## Zutaten

- 600g durchgepresste Pellkartoffeln
- 70 g gewürfelten mageren Speck oder rohen Schinken
- 2 mittelgroße, gewürfelte Zwiebeln
- 1 Bündchen gehackte Petersilie und Schnittlauch
- Ev. und wenn man mag, etwas Knoblauch
- 3 Eigelbe
- 2 El Kartoffelmehl
- 1 Becher Crème fraîche
- Salz, Pfeffer, geriebene Muskatnuss
- Etwas Butterschmalz

## Zubereitungsart

### Schritt1

Die Speckwürfel kross anbraten und die Zwiebeln dazu geben, glasig anschwitzen, zu den durchgepressten, warmen Pellkartoffeln geben.

### Schritt2

(Die Kartoffelmasse schmeckt mit Pellkartoffeln noch intensiver)

### Schritt3

Alles mit Salz, Pfeffer und geriebener Muskatnuss würzen.

#### **Schritt4**

Das Kartoffelmehl hinzufügen und die Eigelbe mit den frischen, gehackten Kräutern einarbeiten.

#### **Schritt5**

Die Masse nunmehr auf der gemehlten Arbeitplatte zu einer Rolle formen, in 3 cm dicke Stücke schneiden und etwas flach drücken.

#### **Schritt6**

Die Plätzchen heißem Butterschmalz goldgelb und appetitlich gebräunt heraus braten.

#### **Schritt7**

In der Zwischenzeit Crème fraiche mit Salz, Pfeffer, ev. etwas Zucker, etwas Senf, Essig und dem gehackten Kräutern und etwas Knoblauch zu einem „schmackigen“ Dipp verrühren.

#### **Schritt8**

Anrichtevorschlag:

#### **Schritt9**

Gern reiche ich die Kartoffelplätzchen mit dem Schnittlauch Dipp mit einem großen, bunten Saisonsalat.

**Rezeptart:** Kartoffelgerichte **Tags:** für jeden tag, herzhaft, kleiner snack, schmackig

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/zuenftige-kartoffelplaetzchen-mit-speck-und-gartenkraeutern/>