



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/>