



LOOSDORFER
VITALKÜCHE

Erdäpfel-Käselaibchen

Zutaten (10 Portionen):

Laibchen:

1 kg mehlig-e Erdäpfel
200 g geriebenen Käse (Gouda, Bergkäse- nach Geschmack)
2 EL Mehl
2 Eier
Salz, Pfeffer
Öl zum Braten



Zubereitung:

Erdäpfel kochen, schälen und zerdrücken, mit Salz, Pfeffer, Ei, würfelig geschnittenem Käse und Mehl verrühren. Mit nassen Händen Laibchen formen und in 2 EL heißem Öl beidseitig goldbraun braten.

Beilage: Kräuterdip

1 Becher Sauerrahm
½ Becher Joghurt
Salz, Pfeffer, Kräuter nach Wahl
Alle Zutaten einfach vermengen und abschmecken.

Koch-Tipp!

Die einfachste Einteilung der Erdäpfel ist jene in feste (speckige) und mehlig-e Erdäpfel. Während sich feste Erdäpfel gut für Salzerdäpfel und als Salat eignen, werden mehlig-e Sorten für Püree, Suppen, Eintöpfe und Knödel verwendet.

