

# Kartoffeltaler

300 g Kartoffeln

schälen, waschen, vierteln und in gesalzenem Wasser ca. 20 bis 25 Minuten garen.

200 g Kartoffeln

schälen, waschen und in kaltes Wasser legen.

200 g Tomaten

waschen, den grünen Stielansatz entfernen und sehr fein würfeln. Mit

Salz,

Pfeffer

und

2 EL Schnittlauchröllchen

mischen.

Die gekochten Kartoffeln abgießen und durch eine Kartoffelpresse drücken.

Etwas abkühlen lassen und mit

2 Eigelb,

1 TL getrocknetem Thymian,

Salz

und

Pfeffer

verrühren.

Die rohen Kartoffeln grob raspeln.

60 g WABE-Asprotiri oder Feta

grob zerbröckeln.

Aus der Kartoffelmasse Taler formen. In die Mitte des Teigs etwas Käse einarbeiten. Kartoffeltaler in den geriebenen rohen Kartoffeln wälzen, Raspel dabei gut andrücken.

40 g Butterschmalz

in einer beschichteten Pfanne erhitzen und die Taler von beiden Seiten in 6 bis 8 Minuten bei mittlerer Hitze braten. Mit den Tomaten servieren.

**Tipp:** Sie können die Taler auch im Backofen bei Heißluft 200°C ca. 20 bis 30 Minuten backen!

