

FÜR 4  
PERS.



# KARTOFFELTALER

**300 g Kartoffeln**

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

**200 g Kartoffeln**

schälen, waschen und in kaltes Wasser legen.

Die gekochten Kartoffeln abgießen und durch die Kartoffelpresse drücken. Etwas abkühlen lassen und mit

**2 Eigelb**

**1 TL getrocknetem Thymian**  
**Salz**  
**Pfeffer**

und  
und  
verrühren.

Die kalten Kartoffeln grob raspeln.

**60 g Fetakäse**

in Würfel schneiden.

Aus der Kartoffelmasse Taler formen. In die Mitte des Teigs etwas Käse einarbeiten. Die Kartoffeltaler in den geraspelten 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.

## Nährwerte pro Portion:

Energie	267 kcal
Kohlenhydrate	20,6 g
Fett	16,9 g
Eiweiß	6,6 g

**Tipp:** Sie können die Taler auch im Backofen bei 200 °C Heißluft ca. 25 Minuten backen.

Zu den Kartoffeltaler passt sehr gut ein saisonaler Salat.