



# CROCCHETTE DI PATATE AL FORMAGGIO

## (KARTOFFELKROKETTEN MIT KÄSE)

für 4 Personen

### Zutaten

700	g	Kartoffeln
3	EL	Butter
50	g	frisch geriebenen Parmesan oder Grana Padano
½	TL	geriebene Muskatnuss
		Salz, gemahlener schwarzer Pfeffer
2		Eier
80	g	Paniermehl
		Öl zum Frittieren

### Zubereitung

1. Die Kartoffeln schälen, in Salzwasser kochen und abgießen.
2. Die Kartoffeln pürieren und mit Butter und Käse mischen.
3. Anschließend mit Salz, Pfeffer und Muskat kräftig abschmecken.
4. Die Mischung gut durchkneten und in Kroketten formen. (4 cm Durchmesser, 10 cm lang.)
5. Die Eier leicht verquirlen. Die Kroketten erst in den Eiern dann im Paniermehl wälzen.
6. Das Öl erhitzen und darin ausbacken.

### Tipp:

- Gut schmecken Kroketten auch mit einer Mandelpanade. Dazu können Sie den Käse weglassen und unter das Paniermehl Mandelsplitter mischen. Vorsicht: Die Mandelsplitter verbrennen sehr schnell!!!

Guten Appetit!