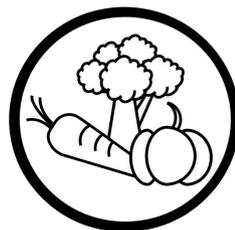


# Bärlauch Kartoffeltätschli



Vorbereitung  
35 Minuten



Vegi



Glutenfrei



Laktose  
frei



Thermomix®  
geeignetes Rezept

4 Personen

400g mehligkochende  
Kartoffel

Die Kartoffeln gründlich waschen, schälen und in Würfel schneiden. Mit Bouillon oder Salz in einem Topf oder direkt im Thermomix 20 Minuten bei 100°C auf Stufe 2 weich kochen. Überschüssiges Wasser abgiessen.

2 Eier  
4 EL Mehl  
(glutenfreies) \*  
Muskat  
Salz

Ei und Mehl hinzufügen. Mit Muskat und Salz abschmecken und pürieren. Alternativ im Thermomix 15 Sekunden auf Stufe 4 rühren.

50g Bärlauch  
1 Bio Zitrone

Bärlauch in Streifen schneiden, die Schale der Zitrone abreiben und unter die Masse ziehen. Oder im TM 5 Sek auf Stufe 4 unterrühren

Olivenöl oder Ghee

In einer Bratpfanne Olivenöl oder Ghee leicht erhitzen. Mit einem Glace-Portionierer Kugeln in die Pfanne legen. Mit einer Bratschaufel die Kugeln leicht flach drücken und die Tätschli von beiden Seiten goldbraun braten.

Wer es mag, kann auch ein bisschen Käse dazu mischen oder das Tätschli auch noch mit anderem Gemüse ergänzen. Je nach Stärke der Kartoffel kann auch auf das Ei verzichtet werden. Wichtig ist das langsame Anbraten



\* Hier kannst du das beste glutenfreie Mehl online bestellen

