Allgäuer Mini-Käsetaler

Zutaten für ca. 25 Taler

- 500 g vorgekochte Kartoffeln (festkochend)
- 150 g Allgäuer Bergkäse g.U.
- 150 g Allgäuer Emmentaler g.U.
- 3 Eier
- 4 EL Mehl
- Butterschmalz
- 1 kleine Zwiebel, geschält und fein gewürfelt
- 1 Handvoll Petersilie, fein geschnitten
- Salz, Pfeffer, Muskatnuss

Zubereitung

Die Kartoffeln vom Vortag schälen und mit einer groben Reibe in eine Schüssel raspeln. Den fein geriebenen Bergkäse, Eier, Mehl, Petersilie und die Zwiebelwürfel hinzugeben. Alles gut miteinander vermengen und mit Muskatnuss, Salz und Pfeffer abschmecken.

Mit einem Löffel kleine Portionen abstechen und in der Hand zu kleinen Küchle formen (ca. 25 Stück à 40 g).

In Butterschmalz beidseitig bei mittlerer Hitze goldbraun ausbacken.

Noch heiß auf einer Platte oder auf kleinen Tellern mit Partyspießen anrichten.

Tipp: Dazu passt Kräuterquark (Lukeles-Käs) als Dip.