

Kartoffel-Fencheltaler mit Bergkäse und Kerbel



Zutaten:

Zutaten für 4 Personen

- 500 g gekochte Kartoffel, vom Vortag
- 250 g Allgäuer Bergkäse
- 150 g Fenchelknolle
- 3 Eier
- ca. 2 EL Mehl (gerne Maismehl)
- Muskatnuss
- 2 EL Öl zum Braten
- 1 Bund Kerbel (alternativ Petersilie oder Schnittlauch)
- 4 EL Joghurt
- Salz, Pfeffer



Zubereitung

Kartoffeln vom Vortag schälen und mit einer groben Reibe in eine Schüssel raspeln. Grob geriebenen Bergkäse untermischen. Fenchel halbieren und den Strunk keilförmig heraus schneiden. Dann den Fenchel in feine Würfel schneiden. Fenchelwürfel in einem halben Liter Wasser 5 Minuten kochen. 1 EL Salz ins Wasser zugeben. Die Fenchelwürfel durch ein Sieb gießen. Kerbel fein schneiden. Kerbel, Fenchel, Joghurt, Eier, Mehl, Muskatnuss, Salz und Pfeffer zu den geriebenen Kartoffeln geben und gründlich verrühren. Eventuell noch einmal abschmecken und nachwürzen. Mit einem Löffel ca. 50 – 60g leichte Portionen abstechen und mit der Hand zu flachen Küchle formen (Laibchen). Den Boden einer Pfanne mit Backpapier auslegen. Hierfür das Backpapier rund zuschneiden. Dann die feuchten Küchlein mit wenig Öl bei mittlerer Hitze goldbraun ausbacken. Die Hitze nur mäßig aufdrehen, damit das Backpapier nicht überhitzt. Die Küchlein noch heiß auf Tellern anrichten und sofort servieren.

Tipp: Dazu schmeckt ein bunter Salat und Kräuterquark

Kein Ankleben mehr mit Backpapier...