

Kartoffel-Schmandkissen mit Kochkäse und Frühlingskräutern



Zutaten:

- 500 g gekochte Kartoffeln, vom Vortag (vorwiegend festkochend)
- 150 g Kochkäse
- 50 g Schmand
- 2 Eier
- 5 EL Dinkelmehl
- 1 Stängel Frühlingszwiebeln, geschnitten
- 1 Handvoll Frühlingskräuter, geschnitten (Bärlauch, Kerbel, Petersilie)
- Salz, Pfeffer
- ½ TL Muskatnuss



Zubereitung

Die Kartoffeln vom Vortag schälen und mit der Kartoffelpresse in eine Schüssel pressen.

Nun Eier, Kochkäse, Schmand, Mehl, die fein geschnittene Frühlingszwiebel und Kräuter hinzugeben und gründlich verrühren. Mit Salz, Pfeffer und geriebener Muskatnuss abschmecken.

Mit einem Eisportionierer kleine Portionen abstechen und in einer antihafbeschichteten Pfanne (mit sehr guter Antihafbeschichtung!) goldbraun ausbacken. Noch heiß servieren.

Tipp: Dazu schmeckt ein knackiger, frischer Salat.