

# Kartoffel-Schnittlauch-Plätzchen mit Quark

Kartoffel-Gerichte » Kartoffel-Puffer

## Zutaten (4 Personen)

- » 2 Lauchzwiebel(n)
- » 1 Bd. Radieschen
- » 2 Schalotte(n)
- » 400g Magerquark
- » 100ml Milch
- » Salz & Pfeffer
- » Zitronensaft
- » 1kg Kartoffel(n)
- » 1 Topf Schnittlauch
- » 1 Ei(er)
- » 1EL Mehl
- » 3-5EL Öl
- » 100g Schwarzwälder Schinken

## Bewertung



### Beschaffung

manchmal im Discounter



### Kosten

6-10€



### Zubereitungszeit

31-60min

## Zubereitung

1. Lauchzwiebeln, Radieschen und Schalotten in feine Scheiben schneiden. Quark und Milch glatt verrühren. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft würzen. Lauchzwiebeln, Radieschen und Schalotten unterrühren, ziehen lassen.
2. Kartoffeln schälen, waschen und grob raspeln. Schnittlauch in Röllchen schneiden. Mit Kartoffeln, Ei und Mehl verrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen.
3. Öl portionsweise in einer großen Pfanne erhitzen. Aus der Kartoffelmasse darin unter Wenden kleine Plätzchen knusprig braun braten. Mit Quark und Schinken servieren.

Tip: Mehlig kochende Kartoffeln verwenden.

Nährwerte: 440kcal/E25g/F19g/KH38g pro Portion

angelegt am: 14.09.2002

Rezept-Nr: 144

Die Rezept-Datenbank - <http://www.Rezept-Insel.de> - ©2024 M.Hennicke