

# Kartoffelkroketten mit Mortadella

Das Rezept für die schmackhaften Kartoffelkroketten mit Mortadella und Parmesan kommt aus der italienischen Küche.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 30 min

**Koch/Backzeit:** 40 min

**Ruhezeit:** 60 min

**Gesamtzeit:** 2,2 h



## Zutaten

800 g	Kartoffeln (mehlig kochend)
100 g	Kochschinken
50 g	Mortadella
1 Stk.	<a href="#">Ei</a>
	<a href="#">Salz und Pfeffer</a>
1 Prise	Muskatnuss
1 Handvoll	frische Petersilie
100 g	Parmesan gerieben
	Mehl
1 Stk.	<a href="#">Ei</a>
	Semmelbrösel (Paniermehl)
	Öl (zum Frittieren)

## Zubereitung

1. Um **Kartoffelkroketten mit Mortadella** zuzubereiten, koche die Kartoffeln zirka 25 Minuten. Lasse sie etwas abkühlen und schäle und zerdrücke die gekochten Kartoffeln, wenn sie noch warm sind. Zerhacke die gewaschene Petersilie fein und schneide den Kochschinken und die Mortadella in kleine Stücke oder Würfeln.
2. Gib den Kartoffelbrei in eine Schüssel und füge Ei, Salz, geriebenen Käse, Pfeffer, Muskatnuss, Schinken und Mortadella hinzu. Vermische alles gründlich zu einer Masse.
3. Jetzt mit leicht angefeuchteten Händen Kroketten formen. Lasse die Kroketten auf einem

leicht bemehlten Teller oder einem Schneidebrett für etwa eine Stunde im Kühlschrank ruhen.

4. Befülle drei separate Schalen mit Mehl, verquirltem Ei mit einer Prise Salz und Semmelbröseln oder Paniermehl. Tauche die Kroketten nacheinander in Mehl, dann ins geschlagene Ei, und wälze sie in den Semmelbröseln.
5. Erhitze reichlich Öl zum Beispiel Rapsöl oder Sonnenblumenöl in einer tiefen Pfanne mit hohen Rändern auf etwa 165-170 °C. Frittiere die Kartoffelkroketten mit Mortadella im heißen Öl, wende sie mehrmals, bis sie auf beiden Seiten goldbraun sind. Lege auf ein Küchenpapier und lasse das überschüssige Öl abtropfen. Jetzt kannst du die köstlichen Kroketten genießen, guten Appetit!

## Tipp