Kartoffellaibchen

Kinder lieben die Kartoffellaibchen besonders mit Apfelmus. Das Rezept eignet sich ebenso als Beilage zu Fisch oder Fleisch.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 20 min

Gesamtzeit: 40 min

Zutaten

500 g	Kartoffeln (gekocht und passiert)
5 EL	Vollweizenmehl
1 Prise	Salz
1 Stk.	Ei
100 g	Zwiebel
1 Handvoll	Petersilie
2 EL	Butter

Zubereitung

1. Zuerst aus den Kartoffeln, dem Mehl, Salz, Eier, Zwiebeln und der Petersilie einen Teig zubereiten für die **Kartoffellaibchen**.

2. Anschließend mit feuchten Händen aus dem Teig Laibchen formen. Nun etwas Butter zerlassen und die Laibchen damit bepinseln.

3. Die Laibchen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben und bei mittlerer Hitze backen, bis sie eine goldbraune Farbe haben. Zum Schluss die fertigen Kartoffellaibchen auf vorgewärmten Tellern anrichten.

Tipp

Kartoffellaibchen eigenen sich als Beilage und Hauptspeise.