

Kartoffelgaletten mit Lauch

Rezept für 4 Personen

- 500 gr. Kartoffeln, durchpressen
- 2 Eigelb
- Salz und Pfeffer nach Belieben
- Muskatnuss nach Belieben
- ¼ Lauchstengel
- Mehl zum wenden
- Bratbutter

Eigelb würzen, den Lauch schneiden und dünsten. Lauch und Schnittlauch unter die Kartoffelmasse ziehen. Mit dem Teig eine Rolle formen, in Scheiben schneiden. Die Scheiben in Mehl wenden und in heisser Butter goldgelb backen.

Als Beilage: Fleisch oder Salat

