

# Kartoffelplätzchen

## Zutaten (Für 4 Personen):

600g mehlig kochende Kartoffeln

1 Schalotte

70g Bacon

1 Bund Schnittlauch

1 Ei (M)

Salz

frisch geriebene Muskatnuss

Mehl

## Zubereitung:

Zuerst die Kartoffeln kochen und durch eine Kartoffelpresse drücken. Die Schalotte abziehen und in feine Würfel schneiden. Den Bacon klein schneiden und mit den Schalottenwürfeln andünsten. Schnittlauch in kleine Röllchen schneiden und mit der Bacon-Schalottenmischung zu den Kartoffeln geben. Das Ei hinzufügen und mit Salz und Muskat abschmecken. Aus der Kartoffelmasse eine Rolle formen und in Mehl wenden. Dann in ca. 0,5-1 cm dicke Scheiben schneiden und von beiden Seiten goldbraun anbraten.

