



 40 Minuten

 Einfach

KARTOFFELPÜREE-KÜCHLEIN MIT FRÜHSTÜCKSSPECK UND SOUR CREAM

Leckerer Snack für Klein und Groß: Kartoffelpüree-Küchlein mit knusprigem Frühstücksspeck und cremiger Sour Cream.

 So wirds gemacht :

SCHRITT 1

Die Kartoffeln schälen, in Stücke schneiden und in Salzwasser in ca. 15 Min. gar kochen. Das Wasser abgießen und die Kartoffeln mit der Schlagsahne zu einem Püree zerstampfen.

SCHRITT 2

Zwiebel und Knoblauch schälen und in kleine Würfel schneiden. Den Frühstücksspeck in einer Pfanne ohne Fett knusprig braten, aus der Pfanne nehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Den ausgekühlten Speck in kleine Stücke teilen. Zwiebel und Knoblauchwürfel in die Pfanne geben und 5 Min. bei mittlerer Hitze glasig anbraten.

SCHRITT 3

Den Benjamin in kleine Würfel schneiden und mit Ei und Mehl zum Kartoffelpüree geben. Alles vermengen und aus der Masse 8 Küchlein formen. Das Paniermehl auf einen tiefen Teller geben und die Kartoffelküchlein mit beiden Seiten kurz darin eintauchen.

SCHRITT 4

Die Butter in die Pfanne geben und die Küchlein auf beiden Seiten 3-4 Min. goldbraun braten. Den Schnittlauch waschen, trocken schütteln und in Röllchen teilen. Die Küchlein vor dem Servieren mit Sour Cream garnieren und mit Frühstücksspeck und Schnittlauch bestreuen.



 Zutaten

4 Portionen

450 g Kartoffeln, mehligkochend

Salz

100 ml MILRAM frische Schlagsahne

1 mittelgroße Zwiebel

2 Zehen Knoblauch

50 g Frühstücksspeck

75 g MILRAM Benjamin

1 Ei (M)

4-5 geh. EL Mehl (Typ 405)

3 EL Paniermehl

2-3 EL Butter

0.5 Bund Schnittlauch

185 g MILRAM Sour Cream

NÄHRWERTE

1 Portion enthält durchschnittlich:

Brennwert (kJ/kcal): 1794/429

Fett (g): 27

Kohlenhydrate (g): 29

Eiweiß (g): 17