

Kartoffel-Käsekrusteln mit Liebstöckelcreme



Zutaten (für 20 Stück)

350 g Kartoffeln
35 g Butter
50 g Mehl
1 Ei
100 g geriebener Bergkäse
1 l Pflanzenöl zum Frittieren
1/2 Bund Liebstöckel
100 g Frischkäse
Salz, Pfeffer



Zubereitungszeit
60 Min



Kcal
105

KJ
437

Eiweiss
3,1 g

Fett
8,0 g

Kohlenhydrate
5,0 g

Zubereitung

1. Die Kartoffeln in Salzwasser weich garen. Abschütten, Ausdampfen lassen, noch heiß schälen und grob zerstampfen.
2. Brandteig herstellen: 100 ml Wasser, Butter und 1/4 TL Salz aufkochen. Mehl zugeben und mit einem Holzlöffel rühren bis sich ein Kloß gebildet hat. In eine Schüssel geben und das Ei mit den Knethaken des Handrührers unterarbeiten. Zum Schluss den Käse und den Kartoffelstampf unterrühren.
3. Aus dem Teig mit 2 Teelöffeln ca. 20 Nocken abstechen und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen. Das Öl auf 170°C Grad erhitzen und die Nocken darin portionsweise goldbraun und knusprig frittieren.
4. Für die Creme Liebstöckel und Frischkäse fein pürieren. Mit Salz und Pfeffer würzen.