



Kräuterküchlein nach italienischer Art

Zutaten:

400 g Kartoffeln

75 g Mehl

80 g geriebener Parmesan

1 Ei

1 Prise Muskatnuss

1 EL gehackte Petersilie

2 gehackte Salbeiblätter

Salz

Pfeffer

80 g gewürfelter Mozzarella

Öl zum Ausbacken

Zubereitung:

Gekochte, geschälte Kartoffeln noch heiß durch die Kartoffelpresse drücken. In die abgekühlten Kartoffeln, Mehl, Parmesan sowie das Ei geben, zu einem glatten Teig verarbeiten, Gewürze und Kräuter untermengen.

Aus dem Teig Küchlein formen und in jedes einen Würfel Mozzarella drücken. Dabei ist darauf zu achten, dass jeder Mozzarellawürfel ganz mit Teig umhüllt ist. In heißem Öl beidseitig goldgelb backen und mit Tomatensoße reichen.