



# Die Kartoffel

## Kartoffellaibchen



Achte bei allen Zutaten auf österreichische Herkunft!  
Du brauchst für circa 8 Laibchen:

### ZUTATEN

- 500 g mehlig Kartoffel
- 1 Ei
- 60g Mehl
- Salz
- Eine Messerspitze Muskatnuss, gerieben
- Rapsöl

### ZUBEREITUNG

1. Stelle einen großen Topf mit Wasser auf und bringe ihn zum Kochen.
2. Schäle die Kartoffeln.
3. Gib die Kartoffeln ins Wasser und koche sie für circa 20 Minuten.
4. Gieß das heiße Wasser der Kartoffeln ab. (Lass dir von einem Erwachsenen helfen.)
5. Zerdrücke die Kartoffeln in einer großen Schüssel mit der Gabel.
6. Gib nun Ei, Mehl, Salz und Muskatnuss (gerieben) dazu.
7. Formen mit nassen Händen Laibchen.
8. Brate die Laibchen mit etwas Öl beidseitig goldgelb in der Pfanne an.

Dazu passt noch eine leichte Dipsauce aus Joghurt. Einfach mit Salz, Pfeffer und Kräutern würzen. Mahlzeit!

