

# KARTOFFELTALER

Für 20 Taler benötigt ihr:

- 800 g Kartoffeln
- 120 g Tiefkühlerbsen
- 60 g geriebenen Käse
- 1 EL Mehl
- 1 Ei
- 1 EL Öl
- Eine Prise Salz
- Eine Prise Pfeffer

Ganz nach Belieben könnt ihr auch noch Mais, Petersilie, Möhren, gekochten Schinken, Speckwürfel, Zwiebel oder Paprika dazugeben.

Außerdem braucht ihr noch ein Messer, ein Schneidebrett, eine Schüssel, ein Kartoffelstampfer, eine Pfanne.

## Zubereitung

1. Die Erbsen auftauen lassen.
2. In der Zwischenzeit die Kartoffeln schälen und kleinschneiden, dann die Kartoffeln ca. Minuten in Wasser dämpfen oder kochen, bis sie gar sind.
3. Die Kartoffeln mit einem Kartoffelstampfer zu Püree stampfen.
4. In einer Schüssel das Ei mit dem Käse und dem Mehl verrühren und die Mischung dann zu den Kartoffeln geben. Dazu noch die Erbsen (oder nach Belieben auch andere, in feine Würfel geschnittene Zutaten) geben und alles gut verrühren. Bei Bedarf mit Salz und Pfeffer würzen.
5. Mit feuchten Händen formt ihr nun aus jeweils etwa einem Esslöffel der Masse Taler.
6. Das Öl in einer Pfanne erhitzen und die Taler in der Pfanne ca. drei Minuten auf jeder Seite goldbraun braten.