

Italienische Rezepte

Kartoffelwoche Crocche Di Patate

Anzahl: 4 -6 Portion

Gattung: Ei, Italien, Käse, Kartoffel, Mehl

750 g	Kartoffeln, geschält	1/8 Teel.	Muskat
4	Eier	2	Tasse/n Brotkrumen, fein gerieben,
3/4	Tasse/n Parmesan, gerieben		- gewürzt (oder gewürztes
	Salz	Ö	Liter - Paniermehl)
	Pfeffer		zum Frittieren
	Mehl		

Die Kartoffeln in leicht gesalzenem Wasser weich kochen. Abgießen und zerstampfen. Parmesan, 3 Eier und Muskat unterrühren. Abschmecken. Nach und nach etwas Mehl unterarbeiten, bis sich ein formbarer Teig ergibt. Auf einem bemehlten Brett zu einer Rolle von 2 1/2 cm Durchmesser formen. In 5-cm-Stücke schneiden. Jedes Stück zunächst im verbliebenen (geschlagenen) Ei wälzen und dann in den Brotkrumen. Das Öl in einer tiefen Pfanne erhitzen. Die Kroketten darin sanft frittieren bis sie goldbraun sind. Auf Küchenpapier abtropfen lassen und heiß servieren.