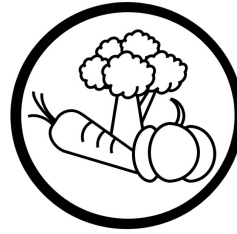


# Basilikum Kartoffeltätschli



Vorbereitung  
35 Minuten



Vegi



Glutenfrei



Gericht mit  
Käse



Saison  
Frühling

4 Personen



400g mehligkochende  
Kartoffel

Die Kartoffeln waschen, schälen und in kleine Würfel schneiden. Im Salzwasser 20-25 Minuten weich garen.

2 Eier  
4 EL Mehl  
(glutenfreies)  
Muskat und Salz

Die Kartoffeln in ein Löffelsieb geben und das Wasser vollständig abgessen. Mit dem Rührgerät zusammen mit den Eier und Mehl zerstampfen. Geht auch mit einem Handstampfer. Mit Muskat und Salz abschmecken. Die Masse soll klebrig sein, aber nicht mehr an den Händen kleben. Da nicht jede Kartoffel die selbe Konsistenz hat, musst Du evt. noch mehr Mehl dazu geben, bis es passt.

50g Basilikum  
1 Bio Zitrone  
70g Alpkäse

Basilikum in Streifen schneiden, die Schale der Zitrone abreiben und den Käse raffeln. Alle Zutaten unter die Masse ziehen.

In einer Bratpfanne Butter oder Oliven-Öl leicht erhitzen. Mit einem Glace-Portionierer Kugeln in die Pfanne legen. Mit einer Bratschaufel die Kugeln ein bisschen flach drücken und die Tätschli beidseitig goldig braten.

Salat, Sauerrahm

Zusammen mit Salat geniessen. Ich serviere die Basilikum-Tätschli mit Tomaten-Salat