

## Kartoffelküchlein mit Kräutern (14-16 Küchlein)

ca. 750 g Kartoffeln in der Schale weich kochen, noch heiss schälen und durchs Passe-vite treiben

1 Ei, verklopft

1 Tl Salz

Pfeffer aus der Mühle

1 Messerspitze Muskat

3 EL Mehl

1/2 Bund Petersilie

1 Bund gemischte Kräuter, z.B. Schnittlauch, Thymian, Basilikum Rosmarin, fein geschnitten

alles zu den Kartoffeln geben und gut mischen

### Formen:

4 EL Paniermehl und 1/2 Bund Petersilie in einem Suppenteller mischen, Masse mit nassen Händen zu runden Plätzchen formen, diese in der Mischung wenden, auf ein gefettetes Backblech legen

3-4 EL Margarine oder Butter schmelzen und Küchleine damit bestreichen

15-20 Minuten in der Mitte des auf 220 Grad vorgeheizten Ofens backen.

### Tip

Küchlein in der Bratpfanne braten oder Masse zu Kroketten formen und fritieren.