

Vorbereitungszeit: 60 Minuten } 1½ Stunde
Zubereitungszeit: 30 Minuten

| ZUTATEN für ... Personen | | 4 | 6 |
|--------------------------------------|------|----------|----------|
| Kartoffeln, klein | g | 1000 | 1500 |
| Ei | St. | 1 | 1 |
| Semmelmehl | EL | 4 | 6 |
| Petersilie, Schnittlauch, Dill | Bund | je 1 | je 1 |
| ÖL Pfeffer, Salz, Paprika, Aromat | | | |

VORBEREITEN:

1. Pellkartoffeln kochen, abziehen und warm stellen.
2. Kräuter hacken.
3. Kräuter mit Semmelmehl mischen und mit Pfeffer, Salz, Paprika und Aromat würzen.
4. Ei in Teller aufschlagen.

ZUBEREITUNG:

1. Öl in großflächigen Topf geben und erhitzen.
 2. Kartoffel in Ei wenden, anschließend panieren und in das heiße Öl geben.
 3. Kartoffeln goldgelb rösten.
- ➔ zu Kräuterhähnchen (siehe dort) servieren oder sonst anstelle von Bratkartoffeln zu verwenden.