

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.