



Lauch-Kartoffel-Tätschli

30 Min. + 35 Min. backen schlank

Für die Backform «Mini-Rösti»

500 g mehlig kochende Kartoffeln
Salzwasser, siedend

Kartoffeln schälen, in Stücke schneiden, offen im siedenden Salzwasser ca. 20 Min. weich kochen. Wasser abgiesen, Restfeuchtigkeit der Kartoffeln unter Hin-und-her-Bewegen der Pfanne auf der ausgeschalteten Platte verdampfen lassen. Kartoffeln mit dem Kartoffelstampfer zerstampfen, etwas abkühlen.

150 g Lauch
Salzwasser, siedend

Lauch halbieren, waschen, in feine Streifen schneiden. Lauch im siedenden Salzwasser ca. 1 Min. blanchieren. Mit einer Schaumkelle herausnehmen, kurz in eiskaltes Wasser legen, abtropfen, trocken tupfen, unter die Kartoffeln mischen.

½ Bund Petersilie
80 g Speckwürfeli
1 frisches Eigelb
2 EL Mehl
¼ TL Muskat
½ TL Salz
1 frisches Eiweiss
1 Prise Salz

Ofen auf 220 Grad vorheizen, Platte vorwärmen.
Petersilie fein schneiden, mit Speck, Eigelb und Mehl unter die Kartoffelmasse mischen, würzen. Eiweiss mit dem Salz steif schlagen, mit dem Gummischaber darunterziehen. Masse in die Veriefungen des Backbelchs verteilen.

Backen: ca. 35 Min. in der Mitte des Ofens.

80 g tiefgekühlte Erbsli, aufgetaut
½ Bund Petersilie
1 EL ungesalzene geschälte Pistazien
100 g saurer Halbbralm
¼ TL Salz

Erbsli, Petersilie und Pistazien mit saurem Halbbralm pürieren, salzen, zu den Tätschli servieren.

Tipp: Die Tätschli in der Bratpfanne braten.

Portion (¼): 255 kcal, F 11 g, Kh 25 g, E 11 g

TÄTSCHLI, IM OFEN GEBACKEN!



Möchten Sie perfekt geformte Kartoffeltätschli, die erst noch fettarm sind? Dann kommt die Backform «Mini-Rösti» wie gerufen. Damit können Sie 8 Tätschli auf einmal im Ofen backen. Und noch ganz viele andere herzige Köstlichkeiten wie perfekte Mini-Röstis, kleine Wähen, Käseküchlein oder leichte Berliner. Wir lieben dieses Blech.

Rezept Betty Bossi

Betty Bossi Zeitung Nr. 02/2019

© Betty Bossi AG

www.bettybossi.ch