

# KARTOFFEL-MANDEL-KROKETTEN MIT KARTOFFELPÜREE

## ZUTATEN – Für 4 Personen

- 4 sehr große Kartoffeln, geschält und in gleich große Stücke geschnitten
- 15 g Butter oder ungehärtete Pflanzenmargarine
- 2-3 EL Milch oder Sojamilch
- 100 g Mandelsplitter oder kleingehackte Mandeln
- 3 EL gehackte Petersilie
- Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer



- Vollweizenmehl oder gemahlene Mandeln zum Wenden
- Öl zum Braten
- 1/8 l Milch oder Sojamilch
- 5-25 g Butter oder ungehärtete Pflanzenmargarine

## ZUBEREITUNG

1. Die Kartoffeln in einen Topf geben, mit Wasser bedecken und etwa 20 Minuten kochen, bis sie weich sind.
2. Abtropfen lassen, bei geringer Hitze in einer Pfanne 1-2 Minuten trocknen.
3. Die Kartoffeln mit 15 g Butter und 2 – 3 EL Milch zu einem cremigen Püree verrühren.
4. Mandeln und Petersilie unterrühren, mit Salz und Pfeffer würzen.
5. Zu 8 Krokettchen formen und in Mehl oder Mandeln wenden, restliches Püree beiseite stellen.
6. Die Krokettchen in etwas Öl rundum knusprig braten und auf Küchenkrepp abtropfen lassen.
7. 1/8 Liter Milch in einem anderen Topf erhitzen. Sobald sie zu kochen beginnt, vom Herd nehmen und langsam zusammen mit 5 – 25 g Butter unter ständigem Rühren zu dem restlichen Kartoffelpüree geben. Das Püree wird dann sämig und hat die Konsistenz von geschlagener Sahne.
8. Zusammen servieren

Kosten: insgesamt 8,01 €; pro Portion 0,54 €

Nährwerte: 319,09 kcal pro Portion

