

## Erdäpfelblattlen



### **Für 4 Personen**

750 g Kartoffeln  
200-250 g Weizenmehl  
3 Eidotter  
etwas zerlassene Butter  
2 EL Parmesan  
1 Msp. Muskatnuss  
Salz, Pfeffer

Die Erdäpfel in Salzwasser kochen, auskühlen lassen und passieren.

Die Eidotter, die Butter, den Parmesan und die Gewürze (Muskatnuss, Salz, Pfeffer) zu den Kartoffeln geben und rasch zu einem Teig verkneten.

Den Teig 3 mm dick ausrollen und die Blattlen rund ausstechen, dann in heißem Öl frittieren.

**Frittierzeit:** 2 Minuten

### **Tipp:**

Die Erdäpfelmasse eignet sich auch für Erdäpfelnocken, Schupfnudeln oder Erdäpfelteigtaschen.

### **Empfehlung:**

Servieren Sie die Erdäpfelblattlen mit Sauerkraut oder Ruabekraut.