

# **Kartoffelplätzchen mit Paprika und Käse**

## **Zutaten:**

200 g Mehl  
1 kg Kartoffeln  
2 EL Grieß  
1 Paprika  
100 g Schafskäse  
2 Knoblauchzehen  
2 Eier  
Rosmarin, Thymian, Salz, Pfeffer, Öl

## **Zubereitung:**

- Die Kartoffeln in der Schale kochen.
- Danach sofort pellen und durch eine Kartoffelpresse drücken.
- Presskartoffeln abkühlen lassen.
- Die Eier unter den abgekühlten Kartoffelbrei mischen.
- Soviel Mehl und Grieß unterkneten, bis ein formbarer Teig entstanden ist.
- Knoblauch zerquetschen.
- Kartoffelbrei mit den Gewürzen und dem Knoblauch abschmecken.
- Paprika und Käse in kleine Stücke schneiden.
- Beides unter die Kartoffelmasse mischen.
- Aus dem Teig kleine Plätzchen formen.
- In einer Pfanne mit heißem Öl beidseitig knusprig braten.