

Kartoffelgaletten

für 1 Person

Vorbereitungszeit

10 Minuten

Kochzeit

10 Minuten aktiv, 50 Minuten passiv

Menukosten ca.

Chf. -.90

Nährwert pro Rezept

252 Kcal, 5 g Fett, 25 g KH

Zutaten

- | | | | |
|-------|----------------------------|---|--|
| 150 g | <u>Kartoffeln</u> | 1 | in der Schale kochen
schälen und passieren |
| 20 g | Weissmehl | | |
| 1 | Eigelb | | |
| 2 g | <u>Tonamat (RL Gewürz)</u> | 2 | zu den Kartoffeln geben
nach Belieben würzen
Kartoffelmasse rollen und in
1.5 cm Scheiben schneiden |
| 20 g | <u>Butter</u> | 3 | Galetten goldbraun anbraten |

Tipp

die Grundmasse kann mit Kräutern, Nüssen oder Samen nach Belieben verfeinert werden