

Kartoffelplätzchen mit Mozzarella



Zutaten für 3-4 Personen:

3 größere Kartoffeln
2 Msp Salz
6 EL Speisestärke
150 g geriebener Mozzarella
2 EL Olivenöl

1. Kartoffeln schälen, längs vierteln und jedes Viertel in drei Teile schneiden. 20 min in leicht gesalzenem Wasser köcheln.

2. Abgießen und in eine Schüssel geben. Mit einem Kartoffelstampfer zerdrücken und zunächst 6 EL Speisestärke, dann 150 g geriebenen Mozzarella einarbeiten.

3. Mit nassen Händen nicht zu große Knödel formen und anschließend flach drücken.

4. In Olivenöl auf milder Hitze auf jeder Seite ca. 3 min braten.

Hinweise:

Die Plätzchen sollten nicht zu groß sein, dann lassen sie sich besser braten.

Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 25 min, Gesamtzeit ca. 45 min, Beilagen, Kartoffeln, Käse, Mozzarella, italienisch

Foto und Rezept: Walter
Stand 20.03.2026