

Kartoffelbällchen aus der Heißluftfritteuse

Zutaten für 32 Bällchen:

- 500 g [Pelkartoffeln](#) (kalt)
- 1 Ei
- 1 EL Petersilie
- 80 g Weizenmehl
- ½ Salz
- Pfeffer
- Öl



Arbeitszeit:	ca. 15 Minuten
Kochzeit/Backzeit:	ca. 20 Minuten
Gesamtzeit aktiv:	ca. 35 Minuten

Zubereitung:

1. Schäle die gut abgekühlten Pellkartoffeln. Drücke sie durch eine Kartoffelpresse.
2. Gib das Ei, Pfeffer, Salz, Petersilie und Mehl dazu.
3. Knete die Kartoffelmasse zu einem formbaren Teig. Forme aus dem Teig 32 Kartoffelbällchen.
4. Lege die Hälfte der Kugeln in den Korb deiner Heißluftfritteuse. Besprühe sie mit Olivenöl.
5. Backe die Kartoffelbällchen bei 185 Grad für 20 Minuten. Schüttel sie nach 10 Minuten Backzeit einmal durch.
6. Serviere sie mit einem Schmand-Dip oder Joghurtsauce.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem [Shop](#).

