Kartoffelbratlinge mit Bärchen Salami

Zutaten für 18 Stück

- 850 g gekochte Pellkartoffeln (ausgekühlt)
- 100 g Frischkäse
- 90 g Bärchen-Salami
- 2 Eier
- 80 g Weizenmehl
- 2 EL Petersilie (gehackt)
- 2 EL Röstzwiebeln
- 1 TL Salz
- 1 Prise Pfeffer

zum Braten

- Pflanzenöl

Arbeitszeit:	ca. 20 Minuten
Kochzeit/Backzeit:	ca. 24 Minuten
Gesamtzeit aktiv:	ca. 44 Minuten

Zubereitung:

1. Schäle die Pellkartoffeln. Solltest du frisch gekochte Kartoffeln verwenden, so achte darauf, dass sie komplett abgekühlt sind. Drücke die Kartoffeln durch eine Kartoffelpresse.
2. Schneide die Salami in kleine Würfel.
3. Gib alle Zutaten in eine große Schüssel und verknete sie miteinander.
4. Nimm dir für jeden Bratling einen gehäuften Esslöffel Teig und forme ihn zu einer Kugel. Rolle sie dann zu einer dicken Wurst und drücke sie etwas platt. Der Bratling sollte etwa 1,5 cm dick sein.
5. Erhitze etwas Pflanzenöl in einer Pfanne. Brate die Bratlinge je Seite für etwa 6 Minuten bei mittlerer Hitze. Serviere sie mit Kräuterquark.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem Shop.