

Rezept einfach und schnell!

Kartoffeltäschli mit Kräuterquark und Alpkäse

Zutaten:

1.5 kg Kartoffel festkochend

1 Zwiebel

3 Eier

3 EL Mehl

1.5 TL Salz

Pfeffer

Kräuterquark

5 EL Quark

5 EL Crème fraîche

Kräuter, Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Kartoffeln schälen und grob raffeln. Geraffelte Kartoffeln in ein Küchentuch geben und auswringen, zurück in die Schüssel geben.

Feingehackte Zwiebel, Eier, Mehl, Salz und Pfeffer dazugeben und mischen.

In einer Bratpfanne mit etwas Öl 2-3 EL Kartoffelmasse zu Tätschli formen und beidseitig goldbraun anbraten.

Quark und Crème fraîche mischen und abschmecken, mit gehackten Kräutern garnieren und zu den Tätschli servieren.

Tipp: mit Alpkäse aus der Region schmeckt es am besten!

An Guata!