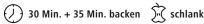
Betty Bossi



Lauch-Kartoffel-Tätschli



Für die Backform «Mini-Rösti»

500g mehlig kochende Kartoffeln **Salzwasser**, siedend

Kartoffeln schälen, in Stücke schneiden, offen im siedenden Salzwasser ca. 20 Min. weich kochen. Wasser abgiessen, Restfeuchtigkeit der Kartoffeln unter Hin-und-her-Bewegen der Pfanne auf der ausgeschalteten Platte verdampfen lassen. Kartoffeln mit dem Kartoffelstampfer zerstossen, etwas abkühlen.

150g Lauch **Salzwasser**, siedend

Lauch halbieren, waschen, in feine Streifen schneiden. Lauch im siedenden Salzwasser ca. 1 Min. blanchieren. Mit einer Schaumkelle herausnehmen, kurz in eiskaltes Wasser legen, abtropfen, trocken tupfen, unter die Kartoffeln mischen.

1/2 Bund Petersilie 80 g Speckwürfeli 1 frisches Eigelb 2 EL Mehl 1/4 TL Muskat 1/2 TL Salz

1 frisches Eiweiss

1 Prise Salz

Ofen auf 220 Grad vorheizen, Platte vorwärmen.

Petersilie fein schneiden, mit Speck, Eigelb und Mehl unter die Kartoffelmasse mischen, würzen. Eiweiss mit dem Salz steif schlagen, mit dem Gummischaber darunterziehen. Masse in die Veriefungen des Backbelchs verteilen.

Backen: ca. 35 Min. in der Mitte des

aufgetaut 1/2 Bund Petersilie

1 EL ungesalzene geschälte Pistazien 100g saurer Halbrahm

¼ TL Salz

80 g tiefgekühlte Erbsli, Erbsli, Petersilie und Pistazien mit saurem Halbrahm pürieren, salzen,

zu den Tätschli servieren.

Tipp: Die Tätschli in der Bratpfanne braten.

Portion (1/4): 255 kcal, F 11 g, Kh 25 g, E 11 g

TÄTSCHLI, IM OFEN GEBACKEN!



Möchten Sie perfekt geformte Kartoffeltätschli, die erst noch fettarm sind? Dann kommt die Backform «Mini-Rösti» wie gerufen. Damit können Sie 8 Tätschli auf einmal im Ofen backen. Und noch ganz viele andere herzige Köstlichkeiten wie perfekte Mini-Röstis, kleine Wähen, Käseküchlein oder leichte Berliner. Wir lieben dieses Blech.

Rezept Betty Bossi

Betty Bossi Zeitung Nr. 02/2019 © Betty Bossi AG www.bettybossi.ch