

Kartoffelküchlein mit Café de Paris-Dip

Zutaten für 5 Personen

750 g	Kartoffeln	schälen, in Stücke schneiden kochen oder dämpfen, gut abtropfen, durchpressen (Passe vite)
2-3 Essl.	Mehl	
2 Stück	Eier	
1 Essl.	Gartenkräuter & Gemüse	
	Kräutersalz	
	Pfeffer, Muskatnuss	zusammen zu einem Teig verarbeiten und abschmecken, Küchlein formen
	Paniermehl	darin wenden
	Bratbutter	die Küchlein darin beidseitig goldbraun braten
150 g	Mascarpone	
2-3 Teel.	Café de Paris	gut verrühren
	Vital-Aroma	
	Kräutersalz	
	Zitronensaft	damit kräftig abschmecken
	Milch	wenn der Dip zu fest ist damit verdünnen

- Tipp:** - wenn die Masse mal zu weich ist, etwas mehr Mehl begeben
- kann aus Resten von Kartoffelstock zubereitet werden, dabei etwas mehr Mehl nehmen
- mit frischen Salaten oder Gemüse servieren



Die verwendeten Gewürze:

Café de Paris

Gartenkräuter & Gemüse

Kräutersalz

Vital-Aroma