

Gebratene Kartoffel–Kürbisgaletten



Zutaten für 8 Personen:

- 1 kg Kartoffeln
- 1 kg Kürbis
- 1 grosse Zwiebel
- 2 gehackte Knoblauchzehen
- 4 Eier
- 100 g Kartoffel-oder Maisstärke
- etwas gehackte Petersilie
- Salz, Pfeffer, Muskat
- 150 g Bratbutter

Zubereitung:

Kartoffeln und Kürbis schälen und in feine Späne raffeln.

Die Zwiebel schälen und fein hacken.

Alles mischen und den gehackten Knoblauch zugeben.

Die Eier hineinarbeiten um die Masse zu binden.

Nach und nach das Kartoffelmehl unterarbeiten, bis es völlig aufgenommen ist.

Die Petersilie zugeben.

Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

Aus dem glatten und weichen Teig ca.16 Galetten formen.

Die Butter in einer Pfanne schmelzen und die etwas flachgedrückten Galetten langsam darin goldbraun garbraten.