



Rheinland-Pfalz
ISST BESSER



Rheinland-Pfalz

MINISTERIUM FÜR
KLIMASCHUTZ, UMWELT,
ENERGIE UND MOBILITÄT

Kartoffel-Erbsen-Taler

8 Stück

Zutaten:

- 500 g mehligkochende Kartoffeln
- 80 g Erbsen
- 2 EL Kichererbsenmehl
- 15 ml Olivenöl
- 2 EL gehackte Petersilie
- Kräutersalz, jodiert
- 1 TL (5 g) Hefeflocken
- 2 EL (20 g) Paniermehl
- Kokosöl

So wird's gemacht:

1. Kartoffeln in der Schale garen, pellen und stampfen.
2. Die Erbsen, das Kichererbsenmehl, das Olivenöl und die Petersilie unterkneten und mit dem Kräutersalz kräftig abschmecken.
3. Aus der Masse 8 Taler formen, das Paniermehl mit den Hefeflocken vermischen, die Taler darin wenden und in Kokosöl knusprig braten.