

Indisch - Kartoffel-Ei-Plätzchen (10 Stück)

200 gr Kartoffeln, mehlig kochend
Salz
5 Eier, hartgekocht
100 gr Ingwer, geschält und fein gerieben
3 Chilischoten, grün, fein gehackt
200 gr Semmelbrösel
Frittieröl

ZUBEREITUNG

1. Kartoffeln weich kochen 25 Min.
2. Kartoffeln, Ingwer, Chili und Eier mit dem Mixer pürieren
3. Semmelbrösel untermischen
4. kleine ovale Plätzchen formen
5. in viel Öl ca. 2-3 Min. braun frittieren

DAZU PASST

- Joghurtchutney