

Köstliche Kartoffeltaler zu Burger verarbeitet

Zutaten:

4 große Kartoffeln, 1/2 Möhre, 1 kleine Zwiebel, 1 Ei, 100 g Mehl, 100g Haferflocken, Salz, Pfeffer, Muskat, 2 EL Öl

Zubereitung:

Kartoffel und Möhre schälen und auf der Reibe klein raspeln. Die klein geschnittene Zwiebel mit dem Ei, Mehl, den Haferflocken und den Gewürzen dazugeben. Alles zu einem Teig verkneten und kurz binden lassen. Kleine flache Küchlein formen und in heißem Fett ausbacken.

Wir hatten noch ein wenig Pulled Pork vom Vortag und haben die Taler zu Burgern verarbeitet.

Die Zutaten findet Ihr unter Pulled-Pork-Burger mit Zwiebel-Curry-Joghurt-Dip Guten Appetit!!!