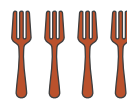




# Gromperekichelcher

4 Personen



30 min



1kg Kartoffeln, 2 Zwiebeln, 2 Eigelb, feingehackte Petersilie  
1-2 Tl Mehl, Muskatnuss, Salz, Pfeffer, Maiskeim- oder Sonnenblumenöl

## Rezept

1

Kartoffeln und Zwiebeln schälen und nicht zu fein reiben.



2

Die geriebene Masse gut ausdrücken und in eine Schüssel geben.

3

Eigelb, Petersilie, Mehl, geriebene Muskatnuss, Salz und Pfeffer zufügen und gut vermischen.

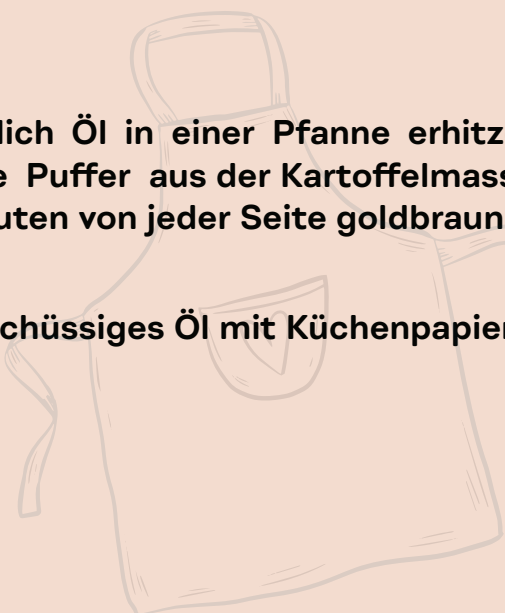


4

Reichlich Öl in einer Pfanne erhitzen. Mit feuchten Händen kleine, flache Puffer aus der Kartoffelmasse formen und portionsweise 2 bis 3 Minuten von jeder Seite goldbraun backen.

5

Überschüssiges Öl mit Küchenpapier aufsaugen.



Mit der Unterstützung von



LE GOUVERNEMENT  
DU GRAND-DUCHÉ DE LUXEMBOURG  
Ministère de la Famille, de l'Intégration  
et à la Grande Région

Département de l'Intégration

