

Kartoffel-Kissen

Zutaten

- 5 Kartoffeln
- Salz
- Pfeffer
- Speisestärke

Zubereitung

- Kartoffeln schälen und in Stückchen schneiden
- Kartoffeln in einem Topf weichkochen
- Mit einer Gabel die Kartoffeln zu einem Brei verarbeiten
- Kartoffelbrei nach Belieben mit Salz und Pfeffer würzen
- Etwas Speisestärke dazugeben und zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten und etwas stehen lassen
- Diesen zu einer langen Rolle formen und dann in etwa 5 cm großen Stückchen abschneiden
- Mit einer Gabel einmal reindrücken, so dass die Stückchen wie Kissen aussehen
- Fett in einer Pfanne erhitzen und die Kissen reingeben, so dass sie mit dem Fett bedeckt sind
- Goldbraun ausbacken
- Mit einer Schaumkelle aus dem Fett holen und ordentlich abtropfen lassen