



Gromperekichelcher

Zutaten

- 1 kg Kartoffeln
- 3 Zwiebeln
- 2 Schalotten
- 60 g Petersilie
- 3 Eier
- 2 EL Mehl
- Salz, Pfeffer und Öl zum Braten

Zubereitung

- Kartoffeln waschen, schälen und fein reiben. In einem Geschirrtuch auspressen, damit das Wasser abtropfen kann.
- Die Zwiebeln und Schalotten schälen und fein hacken. Die Petersilie waschen, abtrocknen und fein schneiden.
- Zwiebeln und Schalotten in eine Rührschüssel geben, die Petersilie und die Eier dazugeben und gut mischen.
- Zum Schluss das Mehl hinzufügen, vermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- In einer gusseisernen Pfanne das Öl stark erhitzen. Dann einen Esslöffel Kartoffelteig in die Pfanne geben und flach drücken. Auf jeder Seite drei Minuten backen.
-
- Auf Küchenpapier abtropfen lassen.