



Kartoffel-Käse-Taler

Zutaten:

- 500 g festkochende Kartoffel - grob gerieben
- 1 Zwiebel - fein geschnitten
- 150 g veganer Schmelzkäse - gerieben
- 70 g Kichererbsenmehl (optional auch Soja-, Reis- oder Weizenmehl)
- Petersilie - fein gehackt
- etw. Muskatnuss - gerieben
- Salz, Pfeffer

Zubereitung:

1. Kartoffel und Zwiebel vermischen - in einem sauberen Geschirrtuch eindrehen und die Flüssigkeit ausdrücken. Das austretende Stärkewasser auffangen
2. die restlichen Zutaten in der Kartoffel-Zwiebel Mischung unterrühren
3. das Mehl mit dem Stärkewasser verrühren und unter Kartoffelmasse mischen
4. mit feuchten Händen Taler formen und in einer Pfanne mit etw. Öl knusprig braten