

Kartoffelplätzchen aus Püree (super schnelles Rezept)

Das ist eine gute Möglichkeit, Kartoffelpüree-Reste zu verwerten und diese besonderen Kartoffel-Plätzchen werden Kinder sehr begeistern. So hat man ein ganz schnelles Abendessen- und ältere Kinder haben sicherlich auch Freude, bei der Zubereitung zu helfen

Zutaten:

Übriges Kartoffelpüree vom Vortag

1 Ei oder mehr je nach der Menge des Pürees

Mehl

Salz und Muskat

Fett für die Pfanne

Das kalte Püree mit Ei und soviel Mehl vermischen, dass sich Plätzchen formen lassen (entweder mit nassen Händen oder mit einem großen Löffel). Öl in einer Pfanne erhitzen und die Plätzchen bei mäßiger Hitze von beiden Seiten hellbraun braten.

