# Kartoffel-Käse-Bällchen auf Zucchini-Streifen



Zeit gesamt
55min

Zubereitungszeit
55min

Schwierigkeit
Schwierig

## Zutaten

für 4 Portionen

| | |
|---|---|
| Kartoffeln, vorw. festk. | 500 g |
| Salz | |
| Gouda, gerieben | 75 g |
| Crème fraîche | 1 EL |
| Eier | 2 St. |
| Pfeffer, schwarz | |
| Muskatnuss, gemahlen | |
| Zucchini | 2 St. |
| Olivenöl | 2 EL |
| Zitronen | 1 St. |
| Honig | 1 TL |
| Sonnenblumenöl | 500 ml |
| Paniermehl | 60 g |

## Zubereitung

Küchenutensilien

kleine Schüssel, großer Topf, große Pfanne

1. Kartoffeln schälen, waschen und würfeln. In einem Topf bedeckt mit Salzwasser aufkochen und auf mittlerer Stufe ca. 20 Min. weich garen. Kartoffeln abgießen, abtropfen lassen und sofort durch eine Kartoffelpresse drücken. Alternativ mit einem Kartoffelstampfer zu Püree verarbeiten.

2. In einer Schüssel heiße Kartoffeln, Gouda, Crème fraîche und 1 Ei vermengen und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Masse abkühlen lassen.

3. Zucchini waschen und längs in dünne Scheiben hobeln. In einer Pfanne Olivenöl auf mittlerer Stufe erhitzen und Zucchini ca. 1–2 Min. anbraten. Zitrone waschen, halbieren und auspressen. Zucchini mit Zitronensaft, Honig, Salz und Pfeffer abschmecken und abkühlen lassen.

4. In einer Schüssel restliches Ei verquirlen. In einem Wok oder einer tiefen Pfanne Sonnenblumenöl erhitzen, bis an einem hineingehaltenen Holzkochlöffelstiel Blasen aufsteigen. Kartoffelmasse zu ca. 3 cm großen Bällchen formen. Bällchen erst im verquirlten Ei, dann in Paniermehl wenden. Portionsweise im heißen Öl ca. 2 Min. knusprig braun frittieren, auf Küchenpapier abtropfen lassen. Kartoffel-Käse-Bällchen auf Zucchini-Streifen anrichten.

Guten Appetit!

Tipp: Frittiere vorab ein Probebällchen und gib etwas Paniermehl zur Kartoffelmasse, falls sie zu weich ist.

## Nährwerte (pro Portion)

| | |
|---|---|
| Kaloriengehalt | 1280 kcal |
| Kohlenhydrate | 41 g |
| Eiweiß | 15 g |
| Ballaststoffe | 5 g |
| Fette | 120 g |