



KARTOFFEL Donuts

4 Personen



ca. 30 Minuten
Zubereitungszeit



ZUTATEN MARINADE

250 g Kartoffeln
Salz
Muskatnuss
2 große Zwiebeln
1 Bayernland Mozzarella Kugel
50 g Speckwürfel
Frittieröl
1 Ei
2 EL Stärke

ZUBEREITUNG

1. Kartoffeln schälen, kleinschneiden und kochen. Stärke, Speck, Ei, Muskatnuss und Salz dazugeben und zerstampfen.
2. Zwiebeln in Scheiben schneiden und die Scheiben in Zwiebelringe zerteilen.
3. Den Mozzarella dünn aufschneiden und zwischen zwei unterschiedlich große, ineinander gesteckte Zwiebelringe drücken.
4. Die Zwiebel-Mozzarella-Ringe mit der Kartoffel-Speck-Masse ummanteln.
5. Fett in die Pfanne geben und die Donuts darin ausbacken bis sie von beiden Seiten goldgelb sind.

Guten Appetit!

DAS REZEPT ENTSTAND IN FREUNDLICHER ZUSAMMENARBEIT MIT WWW.ESSEN-MIT-LIEBE.COM



/bayernlandeg



/bayernland_eg

www.bayernland.de



Mehr Rezepte unter:

www.youtube.com/Bayernland