



Kartoffeldonuts

Die Form des Donuts deutet meist auf eine süße Leckerei hin. Mit diesem Rezept lässt sich allerdings ein herzhafter Snack in Donutform kochen. Dieser Kartoffeldonut hat es in sich: Zwiebelringe und Mozzarella ummantelt mit einer Kartoffel-Speckmasse ergeben diesen pikanten Genuss.



Mittel



Zubereitung: 30 Min.

Zutaten

Portionen: 4

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

Zubereitung

Schritt 1/5

Kartoffeln schälen, kleinschneiden und kochen. Stärke, Speck, Ei, Muskatnuss und Salz dazugeben und zerstampfen.

Schritt 2/5

Zwiebeln in Scheiben schneiden und die Scheiben in Zwiebelringe zerteilen.

Schritt 3/5

Den Mozzarella dünn aufschneiden und zwischen zwei unterschiedlich große, ineinander gesteckte Zwiebelringe drücken.

Schritt 4/5

Die Zwiebel-Mozzarella-Ringe mit der Kartoffel-Speck-Masse ummanteln.

Schritt 5/5

Fett in die Pfanne geben und die Donuts darin ausbacken bis sie von beiden Seiten goldgelb sind.