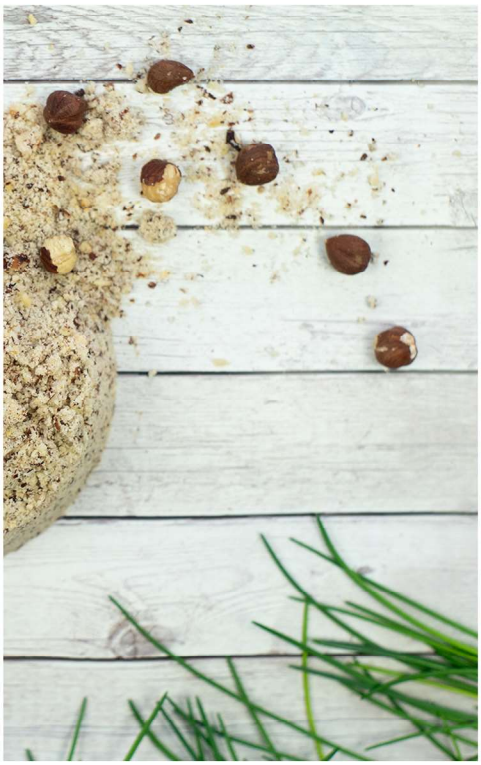
Kartoffelbällchen



Zutaten

› 550 g festkochende Kartoffeln
› 1 TL Kümmel
› 3 Möhren
› 2 Frühlingszwiebeln
› 2 EL Olivenöl
› 100 g gemahlene Haselnüsse
› 4 Eier (2 roh, 2 hartgekocht)
› 30 g Mehl
› 50 ml Milch
› 3 EL Kokosöl
› 2 EL Butter
› 3 EL fein gehackte Petersilie und Schnittlauch
› 100 g Schmand
› Salz, Pfeffer und Muskatnuss

Die Kartoffeln waschen und in leicht gesalzenem Wasser so lange garen, bis diese weich sind.
Tipp: Zu den Kartoffeln zwei Eier geben und diese Hart kochen.

In der Zwischenzeit die Möhren schälen und raspeln. Die Frühlingszwiebeln waschen und in Ringe schneiden.
In einer Pfanne das Olivenöl erhitzen und die Möhren mit den Frühlingszwiebeln darin andünsten. Die Haselnüsse dazugeben und alles mit Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.

Wenn die Kartoffeln weich sind, diese abgießen, pellen und noch heiß durch eine Kartoffelpresse drücken.
Die zwei Rohen Eier mit dem Mehl verquirlen und zu den Kartoffeln geben. Nun soviel Milch dazugießen, bis die Masse geschmeidig wird.
Die Möhrenraspeln unterheben und alles noch mit Salz und Kümmel abschmecken.
Nun aus der Masse Bällchen formen und in einer Heißen Pfanne mit dem Kokosöl goldig braten. Anschließend auf einem Küchenpapier abtropfen lassen.

Die Butter in einem Topf erhitzen und die Kräuter darin andünsten. Die gekochten Eier würfeln und zu den Kräutern geben. Den Schmand unter die Eier rühren und mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.
Zusammen mit den Bällchen anrichten und servieren.