

# Kartoffelgaletten

für 1 Person

Vorbereitungszeit

10 Minuten

Kochzeit

10 Minuten aktiv, 50 Minuten passiv

Menukosten ca.

Chf. -.90

Nährwert pro Rezept

252 Kcal, 5 g Fett, 25 g KH

---

## Zutaten

- |       |                            |   |  |
|-------|----------------------------|---|--|
| 150 g | <u>Kartoffeln</u>          | 1 | in der Schale kochen<br>schälen und passieren  |
| 20 g  | Weissmehl                  |   |  |
| 1     | Eigelb                     |   |  |
| 2 g   | <u>Tonamat (RL Gewürz)</u> | 2 | zu den Kartoffeln geben<br>nach Belieben würzen<br>Kartoffelmasse rollen und in<br>1.5 cm Scheiben schneiden |
| 20 g  | <u>Butter</u>              | 3 | Galetten goldbraun anbraten  |

## Tipp

die Grundmasse kann mit Kräutern, Nüssen oder Samen nach Belieben verfeinert werden