Österreichs beliebtestes Pfanzenöl.



Käseecken

Zubereitung

- Kartoffeln kochen, schälen und zerstampfen, mit den Eiern vermischen und die Semmelbrösel untermengen bis ein Teig entsteht
- Kartoffelteig zu Kugeln formen und ein Loch eindrücken, mit Frischkäse füllen und verschließen
- In Semmelbrösel wälzen und zu Dreiecken formen
- Kartoffelecken im heißen Öl goldbraun backen
- Mit grünem Salat servieren

Dieses Rezept (mit Foto) stammt von BONAfamilie-Fan Daniela Burgstaller.

Zutaten

1kg Kartoffeln (geschält und gekocht)

2 Eier

6 EL Semmelbrösel

200g Frischkäse Kräuter

etwas BONA Pflanzenöl

Semmelbrösel zum Wälzen