

# Cordon Bleu Erdäpfeltascherl

## Zutaten für 4 Personen

### *Teig*

600 g Erdäpfel mehlig, in der Schale gekocht und geschält

150 g Mehl griffig

15 g Weizengrieß

1 Ei

Prise Salz

### *Füllung*

150 g Schinken, kleinwürfelig geschnitten

150 g Käse, kleinwürfelig geschnitten

### *Zum Panieren*

Mehl, Eier, Brösel

Fett

## Zubereitung

- Erdäpfel waschen, in der Schale kochen, noch heiß schälen und auskühlen lassen (am besten über Nacht in den Kühlschrank stellen). Die kalten Erdäpfel durch eine Erdäpfelpresse oder einen Fleischwolf drehen.
- Erdäpfel mit Mehl, Grieß, Ei und Salz vermengen und alles gut verkneten. Sofort weiterverarbeiten.
- Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ca. einen halben cm dünn auswalken, rund ausstechen und mit kleinwürfelig geschnittenen Schinken und Käse belegen (den Rand frei lassen). Zusammenklappen und den Rand mit den Fingern gut festdrücken.
- Die Tascherl in Mehl, Eier und Brösel panieren.
- In einer Bratpfanne 2 cm hoch Fett eingießen und erhitzen. Erdäpfeltascherl darin goldbraun backen.
- Mit Salat der Saison anrichten.