

# KARTOFFEL-NUGGETS

## GOLDSTÜCKE MIT HOFKÄSE!



### FÜR 2 PERSONEN

700 g Kartoffeln

125 g HeideGold-Hofkäse

2 Lauchzwiebeln gehackt,  
gedünstet

Salz, Muskat, schwarzer Pfeffer

1 Ei

75 g gemahlene Haselnüsse

3 EL Rapsöl

### SO EINFACH GEHT'S!

Die Kartoffeln ungeschält in Salzwasser weichkochen, abschütten und pellen. In einer Schüssel zerstampfen. Den HeideGold-Käse grob reiben, alles zusammen mit den angedünsteten Lauchzwiebeln und 50 g gemahlene Haselnüssen vermengen.

Kartoffelnuggets formen. In den restlichen Haselnüssen wälzen. Das Öl in einer Bratpfanne erhitzen und die Kartoffelnuggets darin goldgelb braten. Auf Küchenpapier abtropfen lassen und sofort servieren.

Alternative: Backblech mit Backpapier auslegen, Nuggets mit Rapsöl bestreichen und 20 Min. bei 180 °C im Backofen garen. Dazu passt ein frischer grüner Salat und Wernings Kräuterfrischkäse!

BELIEBT ALS VEGETARISCHES HAUPTGERICHT!