

# Schwimmende Kartoffeln

## **Zutaten für 4 Portionen:**

1 kg Kartoffel(n), mehlig kochend  
1 kleine Zwiebel(n), gehackt  
1 TL Salz  
2 EL Mehl  
200 ml Rahm  
100 g Butter  
etwas Paniermehl

## **Zubereitung:**

Kartoffeln schälen, grob würfeln und zusammen mit der gehackten Zwiebel in einen Topf geben. Mit Wasser bedecken und 20 Min. kochen. Anschließend Kochwasser abgießen - ein klein wenig davon auffangen.

Die Kartoffel- und Zwiebelwürfel zerdrücken und mit dem Schneebesen zu einer kompakten Masse aufschlagen (wenn die Masse zu fest ist, etwas von dem Kochwasser dazu geben).

Rahm in eine Auflaufform gießen und im vor geheizten Ofen bei 100°C warm halten. Mit einem Eisportionierer vorsichtig Kugeln aus der Kartoffelmasse formen und in die Auflaufform setzen.

Butter in einer Pfanne leicht bräunen, über die Kartoffelkugeln gießen und mit Paniermehl bestreut sofort servieren.