

# Kartoffel-Käse-Bällchen

## Reicht für

4 Personen

## Zutaten

750 g Kartoffeln (vorwiegend festkochend)  
100 g geriebener Käse (z.B. Pecorino)  
100 g Speisestärke  
2 g Thymian  
2 g Petersilie  
2 g schwarzer Pfeffer  
2 gehäufte Esslöffel Chilipulver  
Öl

## Zubereitung

Die Kartoffeln kochen, pellen und anschließend stampfen.

Die anderen Zutaten zu den Kartoffeln geben. Alles zusammen mit dem Kartoffelstampfer zu einem gleichmäßigen Teig verarbeiten.

Den Teig zu kleinen Kugeln formen (Durchmesser ca. 1,5-2 mm)

Das Chilipulver und das Öl verrühren und die Kartoffel-Käse-Kugeln darin wälzen.

Die Kartoffel-Käse-Bällchen 30-35 Minuten lang bei 180 °C backen.

## haltbar machen

einfrieren

## Zubereitungszeit

Kochzeit: 20 Minuten

Vorbereitungszeit: 15 Minuten

Backzeit: 35 Minuten