

# Kartoffel-Thymian-Küchle

Ein gekochtes und gebratenes Kartoffelgericht mit gemahlene Mandeln.

etwa 4 Portionen



etwas Übung erforderlich

— bis 20 Minuten



## Zutaten:

### Zutaten:

400 g mehligkochende Kartoffeln  
Salz  
100 g Dr. Oetker gemahlene Mandeln  
1 Ei (Größe M)  
50 g Semmelbrösel  
150 g Dr. Oetker Crème fraîche Classic  
1 EL frischer Thymian

### Außerdem:

etwa 25 g Margarine

## Wie mache ich Kartoffel-Thymian-Küchle?:

### 1 Zubereiten:

Kartoffeln schälen, in Stücke schneiden, in einen Topf geben, mit 1/2 Teelöffel Salz bestreuen, mit Wasser knapp bedecken und zum Kochen bringen. Kartoffeln mit Deckel in etwa 15 Min. gar kochen, abgießen, sofort durch die Kartoffelpresse geben und erkalten lassen. Mandeln in einer beschichteten Pfanne ohne Fett goldgelb rösten und auf einem Teller erkalten lassen.

- 2 Ei, Mandeln, Semmelbrösel und Crème fraîche unter die Kartoffelmasse geben und mit Salz abschmecken. Thymianblättchen unterrühren. Aus der Masse etwa 8 flache Küchle formen. Margarine in einer Pfanne erhitzen, die Küchle von beiden Seiten leicht braun braten.

### Tipps aus der Versuchsküche

- Wenn Sie keine Kartoffelpresse haben, können Sie auch einen Kartoffelstampfer nehmen.