



Junior Slow

Karlsruhe e.V.

Blumenkohl-Kartoffeltaler

für 8 Kinder

Zutaten:

600 g	Kartoffeln (mehlige Sorte)
1	Blumenkohl
$\frac{1}{4}$ l	Milch
20 g	Butter
2	Eier
100g	geriebener Hartkäse
8EL	Gries
Gewürze: Salz, Pfeffer und 1 Messerspitze Muskat	

Zubereitung:

1. Kartoffeln waschen und mit dem Sparschäler schälen und vierteln.
2. Ca. 1,5 cm Wasser und 1 TL Salz in den Dampfdrucktopf geben. Kartoffeln ins Sieb legen, so dass die Kartoffeln nicht im Wasser liegen und ca.8 min kochen. (gehen auch „normal“ gekocht).
3. Kochwasser abgießen.
4. Kartoffeln zerstampfen und mit warmer Milch und Butter cremig rühren.
5. Blumenkohl in kleine Röschen zerteilen, waschen und in kochendem Wasser einige Minuten blanchieren.
6. In einer Schüssel den Gries mit dem Käse und den Gewürzen mischen.
7. Eier und die Griesmischung unter das Kartoffelpüree mischen und zum Schluss die Blumenkohlröschen unterheben.
8. Aus der Masse mit Hilfe zweier Esslöffel kleine Taler in einer Pfanne mit heißem Raps- oder Sonnenblumenöl ausbacken.

