

Fried Potato Spirals (Feb6)

Schritt 1

Stellt die Kartoffeln für 3 Minuten unter hoher Hitze in die Mikrowelle bis sie weich werden.

Schritt 2

Nachdem das Ei aufgeschlagen wurde kommt es gemeinsam mit der Kartoffelstärke, dem Parmesan, sowie Salz, Pfeffer und Milch in die Schüssel und wird gut vermixt.

Schritt 3

Füllt den Kartoffelbrei in einen Spritzbeutel.

Schritt 4

Erhitzt jetzt das Öl auf 180° C und verspritzt die Kartoffelmischung in Spiralen in der Pfanne.

Schritt 5

Jetzt einfach warten, bis die Spiralen goldbraun werden und gründlich abtropfen lassen.



Zutaten

- 1 2/3 Tassen Kartoffeln (geschält)
- 1 Ei
- 2 TL Kartoffelstärke
- 2 TL Parmesankäse
- Salz
- Pfeffer
- 3 TL Milch
- Öl