



Ein Rezept aus der Neubergerhof-Küche:

KARTOFFELTASCHERL

Für die Fülle:

Champignons und Zwiebel fein hacken, anschwitzen und mit Frischkäse verrühren und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Masse auskühlen lassen.

Zubereitung:

Kartoffeln schälen, fein reiben und ausdrücken. Ei in die Masse geben, mit Maizena (Mondamin) binden, mit Salz und Pfeffer würzen.

Laibchen formen, 1 Löffel Fülle daraufsetzen und mit Kartoffelmasse abdecken. In der Pfanne Öl erhitzen und die Tascherl vorsichtig auf beiden Seiten braten.

**Guten Appetit und gutes Gelingen wünscht das
Neubergerhof- Küchenteam**