

## Pikante Kartoffelbällchen

### Resteverwertung von Kartoffelpüree

#### Zutaten:

**500 g Kartoffelpüree vom Vortag**

3 EL Paniermehl

3 EL Käse gerieben

1 Ei

0,33 Paprikaschote(n)

1 EL Schnittlauchröllchen oder gehackte Petersilie

1 EL Butterschmalz



Paprika klein schneiden, mit Kartoffelpüree, Paniermehl, Käse, Ei und Schnittlauch gut mischen und die Masse ca. 30 Minuten ruhen lassen.

Nach Belieben kleine oder größere Kugeln formen und diese in Butterschmalz langsam goldbraun braten.

Ich habe auch schon übrig gebliebene Reibekuchen dazu gemischt.

Quelle: <https://www.chefkoch.de/rezepte/4152761662284710/Kartoffelpueree-Resteverwertung.html>