

# Kartoffel - Quark - Bratlinge

(Zutaten für 4 Portionen)

## Zutaten:

500 g Kartoffeln  
Salz  
Pfeffer  
1 Zwiebel  
2 Möhren  
Öl  
Petersilie  
2 Eigelb  
5 EL Speisestärke  
200 g Magerquark  
Muskat

## Zubereitung:

Kartoffeln schälen, waschen und in Salzwasser weich kochen.

Zwiebel schälen und reiben. Möhren schälen, waschen und raspeln.

Kartoffeln abgießen, etwas abkühlen lassen (sie dürfen nicht mehr heiß sein, nur noch warm), durch eine Kartoffelpresse drücken. Stärke, Eigelb, Quark, Möhren, geriebene Zwiebel und gehackte Petersilie zufügen und durch kneten. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Aus der Masse 12 Frikadellen formen. Öl in einer Pfanne erhitzen. Frikadellen darin goldbraun braten. Sind zu vielen Gerichten gut als Beilage geeignet.