



Benötigte Zutaten

1/2 kg	mehlige Kartoffel
	Salz, Pfeffer, Muskatnuss
50 g	Granformaggi
30 g	Semmelbrösel
1/2 gestr. TL	Kräuter
2 EL	Sonnenblumenöl
	Paprikapulver edelsüß (optional)

Tor - Tor - „Tater Tots“

Am Freitag, dem 14. Juni geht es los mit der Fußball-EM. Fernsehköchin Iris Köck hat für alle Fußball-Fans und die es noch werden wollen, ein passendes Rezept: Tater Tots, auch „Kartoffel-Knirpse“ genannt.

Anleitung

1. Die Kartoffeln ca. 30 Minuten kochen, abschrecken, etwas abkühlen lassen und durch eine Kartoffelpresse drücken.
2. Salz, Pfeffer und etwas Muskatnuss hinzufügen und gut auskühlen lassen.
3. Die Hälfte des Parmesans sehr fein reiben und mit den Semmelbröseln, dem Paprikapulver und den Kräutern mischen.
4. Die andere Hälfte des Parmesans mittelfein reiben und zur Kartoffelmasse mischen.
5. Aus dieser Masse ein lange Schlange formen und kleine Stücke abschneiden.
6. Die Tater Tots in Semmelbrösel wälzen und auf ein Backblech legen. Mit etwas Öl beträufeln und eine halbe Stunde bei 200 Grad backen - nach der Hälfte der Backzeit wenden.
7. Serviert werden Tater Tots mit unterschiedlichen Saucen wie beispielsweise BBQ-Sauce, Sour Cream - oder einfach mit Ketchup.



Ein Rezept vom
ORF Fernsehgarten