



## Leichte Kartoffel-Käse-Taler

Zutaten für 2 Personen

Zubereitungsdauer:

Airfryer 170 °C – 14 Minuten

Backrohr 200 °C - ca. 30 Minuten

### Zutaten:

200 g Kartoffeln

50 ml Schlanke Linie Leichtmilch

80 g Schlanke Linie Baronesse

2 TL Primina leicht

30 g Mehl

Muskatnuss

Salz, Pfeffer aus der Mühle

Semmelbrösel

### Beilage:

Gemischte Blattsalate

### Zubereitung:

Den Airfryer auf 170 °C vorheizen.

Erdäpfel kochen, schälen und durch die Kartoffelpresse drücken. Primina Halbfettbutter zerlassen und die Baronesse in kleine Würfel schneiden. Erdäpfel, Primina, Baronesse, Leichtmilch und Mehl zu einem Teig verkneten. Mit Muskatnuss, Salz und Pfeffer würzen. Taler formen und in Semmelbrösel wenden.

Die leichten Kartoffel-Käse-Taler im vorgeheizten Airfryer bei 170 °C ca. 10 Minuten backen oder in einer Pfanne auf beiden Seiten knusprig braun braten.

Die Blattsalate marinieren und mit den Kartoffel-Käse-Talern servieren.