

## POMMES VENETIENNE

<u>Zutaten:</u>	500 g	heisse, gekochte Kartoffeln
	30 g	Kochbutter
	2	Eigelb
		Salz, Aromat
		Pfeffer aus der Mühle
	1 Prise	Muskat
	1 Pkt.	Fideli

### Zubereitung:

Die noch heissen Kartoffeln schälen und passieren. Mit den übrigen Zutaten gut mischen und zu einer geschmeidigen Masse rühren. Aus der Masse ca. 2 cm grosse Kugeln formen. Durch das geschlagene Ei ziehen und in zerdrückten Fideli panieren. Kurz vor dem Servieren in der heissen Friture gold-gelb backen.