

# Allgäuer Kartoffelküchle



## Zutaten:

500 g Kartoffeln

70 g Vollkornmehl

60 g geriebener Käse

1 Ei

Salz, Pfeffer

½ Zwiebel

Butter

Semmelbrösel

Öl

## Arbeitsschritte:

1. Kartoffeln aufsetzen, pellen, etwas auskühlen lassen, reiben.
2. Zwiebeln klein schneiden, in Butter dünsten.
3. Käse reiben.
4. Geriebene Kartoffeln mit restlichen Zutaten verkneten.
5. Mit feuchten Händen flache Küchle formen, in Semmelbrösel wenden und in reichlich heißem Öl ausbacken.