



# Kartoffel-Kroketten mit Curry-Schnittlauch-Dip



## Zutaten

### Menge

100 g	Crème fraîche
500 g	mehligkochende Kartoffeln
	Salz
1	Knoblauchzehe
1 kleines Bund	Schnittlauch
	Muskatnuss, frisch gerieben
150 g	Speisequark
1 Liter	neutrales Öl zum Frittieren
1 TL	Currypulver
3 EL	Mehl
40 g	Kartoffelstärke
2	Eier
200 g	Semmelbrösel

## Rezeptinfo

### Zutaten für 4 Portionen

Zubereitungszeit: 45 Min.

pro Portion: 927 kJ, 221 kcal, 26 g Kohlenhydrate, 6 g Eiweiß, 11 g Fett, 48,7 mg Cholesterin, 2 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad: Kosten:

veggie

## Zubereitung

Aus Kartoffeln kann man viele leckere Gerichte zubereiten, aber Kroketten sind vermutlich eine der leckersten Optionen! Unsere selbstgemachten Kroketten pimpen wir zudem noch mit einem selbstgemachten Curry-Dip aus Quark, Crème fraîche, Schnittlauch, Currypulver und Knoblauch. Die knusprigen Kroketten und der selbstgemachte Dip sind wirklich super lecker und viel einfacher gemacht, als man vielleicht denkt. Also probier's unbedingt einmal selbst aus! So easy geht's:

### Step 1:

Zuerst musst du die Kartoffeln schälen und in Salzwasser kochen. Danach durch eine Kartoffelpresse drücken und die Kartoffelmasse auskühlen lassen.

### Step 2:

In der Zwischenzeit bereitest du den Dip für die Kroketten zu. Dafür die Crème fraîche, den Quark und die gepresste Knoblauchzehe zusammen mit etwas Salz vermengen. Dann den Schnittlauch in feine Ringe schneiden und zusammen mit dem Currypulver unterheben.

### Step 3:

Nun die Eier trennen und das Eigelb mit der Stärke, Salz und Muskat unter die Kartoffelmasse kneten. Eventuell musst du noch etwas mehr Stärke hinzugeben, wenn die Masse zu klebrig ist. Nun formst du kleine Kroketten aus dem Teig. Diese dann zuerst in Mehl, dann im verquirltem Eiweiß und danach in Semmelbröseln wälzen. Die panierten Kroketten in heißem Öl schwimmend ausbacken, bis sie goldbraun sind. Dann kannst du die fertigen Kroketten zusammen mit dem Dip servieren.