

## Kleine Trüffelschweine



(c) Fotograf: Uli Kohl

### Zubereitung:

Für die kleinen Trüffelschweine Erdäpfel im Druckkochtopf kochen, schälen und heiß pressen. Geschmolzene Butter, Mehl, Parmesan und Trüffelöl vermengen, danach die Masse 10 Minuten lassen.

Mit einem feuchten Esslöffel Nockerln ausstecken und in der zerlassenen Butter beidseitig anbraten. Danach mit brauner Butter und Parmesan garnieren.



### Zutaten:

- 500 g Erdäpfel (mehlig)
- 50 g Butter
- 50 g Mehl
- 80 g Parmesan (gerieben)
- 1-2 EL Trüffelöl
- Butter (zum Ausbraten)

**Portionen:** 4

**Kochdauer:** 15 bis 30 Minuten

Was ich sonst noch  
kaufen muss:

