



Knusprige Knoblauch Kartoffel Bällchen

Knusprige Knoblauch Kartoffel Bällchen

800 g Kartoffeln, geschält und gewürfelt

0.5 Teelöffel Salz

0.5 Teelöffel Pfeffer

1 Teelöffel Knoblauchpulver

1 Teelöffel Zwiebelpulver

1 Teelöffel Paprikapulver

5 Esslöffel Leverno Maismehl

Gesamtzeit: 55 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 2 Personen

Optional:

Leverno Aglio Knoblauch-Spray

geriebener Parmesan

Knoblauch-Butter:

3 Esslöffel Butter

3 Knoblauchzehen, fein gehackt

1 Esslöffel gehackte frische Petersilie

Etwas Salz

Knusprige Knoblauch Kartoffel Bällchen

1.

Kartoffeln schälen und würfeln. Die Kartoffeln in einem Topf mit Wasser zum Kochen bringen und etwa 15-20 min. kochen, bis sie weich sind.

Die gekochten Kartoffeln abgießen und in eine große Schüssel geben. Mit einem Kartoffelstampfer oder einer Gabel die Kartoffeln zu einer glatten Masse zerdrücken. Salz, Pfeffer, Knoblauchpulver, Zwiebelpulver, Paprikapulver und Maismehl hinzufügen. Gut vermengen. Mit den Händen kleine Bällchen aus der Kartoffelmasse formen.

Air Fryer auf 180°C vorheizen. Vor dem Einlegen in den Air Fryer die Bällchen leicht mit etwas Öl (ggf. Knoblauchspray) besprühen. Kartoffelbällchen im Air Fryer für etwa 15-20 min. oder bis sie goldbraun und knusprig sind, frittieren. Gelegentlich wenden, damit sie gleichmäßig bräunen.

Währenddessen für die Knoblauch-Butter die Butter in einer Pfanne bei mittlerer Hitze schmelzen. Dann den gehackten Knoblauch hinzufügen und für 1-2 min. braten. Petersilie hinzufügen und mit Salz abschmecken.

Sobald die Kartoffelbällchen fertig sind, in eine große Schüssel geben und die Knoblauchbutter darüber gießen.

Kartoffelbällchen in der Knoblauchbutter wenden, bis sie gleichmäßig bedeckt sind und optional geriebenen Parmesan darüber geben. Sofort genießen.