



Herzhafte Kartoffel-Taler mit zweierlei Dips

Zutaten

- » 250 ml Wasser
- » 1 Prise Salz
- » 250 ml kalte Milch
- » 1 Packung (3 Beutel) MAGGI Kartoffel-Püree (das Lockere)
- » 250 g saure Sahne
- » 1 kleine Möhre
- » 1 kleiner Apfel
- » 16 Scheiben Bacon
- » 4 EL THOMY Reines Sonnenblumenöl
- » 1 Becher (200 g) Schmand
- » 3 EL Preiselbeeren a. d. Glas
- » 2 EL Apfelwein
- » Maggi Würzmischung 1, für gebratenes Fleisch
- » 1 Becher (200 g) Schmand
- » 1 Päckchen 8-Kräuter (tiefgefroren)
- » 3 EL Apfelwein
- » 2 EL Sonnenblumenkerne
- » Maggi Würzmischung 1, für gebratenes Fleisch

Zubereitung

1. In einem Topf Wasser mit Salz zum Kochen bringen. Topf von der Kochstelle nehmen und Milch zugießen. MAGGI Kartoffel Püree mit einem Kochlöffel einrühren. Ca. 1 Min. quellen lassen und nochmals umrühren. Sahne untermischen und alles zu einem glatten Teig verarbeiten.
2. Möhre putzen, waschen, schälen und raspeln. Apfel waschen, schälen, in Viertel schneiden, Kerngehäuse entfernen und in kleine Würfel schneiden. Möhrenraspeln und Apfelwürfel unter den Kartoffelteig mischen. Aus der Masse eine Rolle formen und in 14 Scheiben schneiden. Jeweils einen Kartoffel-Taler mit einer Scheibe Bacon umwickeln.
3. In einer beschichteten Pfanne nach und nach THOMY Reines Sonnenblumenöl heiß werden lassen und die Kartoffel-Taler von beiden Seiten braun braten.
4. Für den Preiselbeer-Apfelwein-Dip: 1 Becher Schmand mit Preiselbeeren und 2 EL Apfelwein verrühren. Mit MAGGI Würzmischung 1 würzen und abschmecken.
5. Für den Kräuter-Apfelwein-Dip: 1 Becher Schmand mit 8-Kräuter und 3 EL Apfelwein verrühren. Sonnenblumenkerne in einer Pfanne ohne Fett rösten und unter den Apfelwein-Kräuter-Dip mischen. Mit MAGGI Würzmischung 1 abschmecken.

Die Kartoffel-Taler auf Tellern anrichten und mit den beiden Dips servieren.



Herzhafte Kartoffel-Taler mit zweierlei Dips

Ernährungsinfo pro Stück

Energie: **1013 kJ (241 kcal)**
Fett: **16 g**
Kohlenhydrate: **18 g**
Eiweiß: **6 g**

 **40 Minuten**

 **16 Stück**