

Diese Kartoffelkugeln sind sehr vielseitig: Sie eignen sich als Begleiter zu einem Glas Wein oder als kleinere Portion mit einem Salat als Vorspeise. Zusammen mit einem Gemüse wird gar ein wunderbares Hauptgericht daraus.

## Polpette di patate e salamella piccante Kartoffelkugeln mit scharfer Wurst

Zutaten für 4 Personen als Hauptgericht ergibt 30–40 Kugeln.

**600 g Kartoffeln** in der Schale kochen, Wasser gut salzen.  
Noch heiss schälen und in einer Schüssel mit Hilfe einer Gabel zerdrücken.

**2 EL Mehl** darüberstreuen und einarbeiten.

**4 Eigelb** kurz mischen und dann zur Kartoffelmasse geben.

**100 g scharfe Wurst, z.B. Chorizo** in kleine Würfelchen schneiden und ebenfalls beifügen.

**Frische Kräuter,  
z.B. Petersilie und Fenchelkraut** hacken und zufügen.  
Salzen, pfeffern.

**4 Eiweiss** erst vor der Weiterverarbeitung mithilfe einer Prise Salz steif schlagen und sorgfältig daruntermischen.

Mithilfe von 2 Löffeln Klösschen – Kugeln – Dreiecke formen und in reichlich Olivenöl braten (eigentlich «frittieren»). Auf Küchenpapier auslegen, damit das überschüssige Öl aufgesogen wird, und im Backofen warm stellen oder bei 120 Grad im Backofen nochmals wärmen.



### VERONICAS TIPP:

Wenn Sie keine scharfe Wurst mögen, nehmen Sie etwas Speck oder Rohschinken. Wichtig ist bloss, dass das Geräucherte eher weich ist. Sie können die Wurst auch mit angedünsteten grünen Erbsen ersetzen.

Die Stücke auf dem Bild enthalten Wurst und Erbsen, schmeckt fabelhaft.