

# Erdäpfelbonbon

## ZUTATEN:

250 g Mehl  
1 Ei  
60 g Olivenöl  
60 g Wasser  
2 g Salz

## Für die Füllung:

400 g Erdäpfel  
Brösel  
Olivenöl  
40 g Petersilie  
40 g Parmesan  
60 g Mandeln  
Thymian  
50 g schwarze Oliven, entkernt  
3 Eier  
Salz, Pfeffer  
Öl zum Backen



## ZUBEREITUNG:

**FÜR DEN TEIG** Mehl, Öl, Ei und Salz vermischen, kneten und nach und nach Wasser einarbeiten. Den glatten Teig mit Klarsichtfolie abdecken und 3 Stunden kaltstellen.

**FÜR DIE FÜLLE** Erdäpfeln kochen, noch heiß schälen und mit Bröseln bestreuen. Mit Öl übergießen und mit der Gabel zerdrücken. Petersilie, grob geriebenen Parmesan, gehackte Mandeln, geschnittene Oliven, Thymian und Eier zufügen. Behutsam vermischen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Teig 2 mm dick ausrollen, 8x4 cm Rechtecke schneiden, in die Mitte ein Häufchen Füllung setzen. Die Teigstücke in Bonbonform falten. Auf jeder Seite 2 Minuten in 180°C heißem Öl frittieren. Salzen und pfeffern.