

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.