Ein Rezept von **Tiny Spoon** · Julia Radtke

Hauptmahlzeit / Kinder /

Kartoffel-Erbsen-Taler

Mit einem kleinen Essanfänger zu Hause, der schnell gelangweilt von Brei, aber trotzdem noch zahnlos unterwegs war, musste ich immer etwas kreativ werden. Neben den Spinatgnocchi, habe ich auch häufig diese Kartoffel-Erbsen-Taler für Flynn gemacht. So hatte er das Gefühl zu essen wie die Großen, obwohl die Taler eigentlich aus Kartoffelbrei bestehen. Sie kommen nur in einer anderen Form daher und lassen sich so auch prima in die Hände nehmen und selbstständig essen. Und weil so ein kleiner Mensch furchtbar stolz auf alles ist, was er schon alleine kann, war es für mich eine reine Freude, Flynn mit seinen strahlenden Augen beim Essen zuzusehen!

Zutaten für 20 Taler

- 800 gr - Kartoffeln, mehligkochend
- 120 gr - TK-Erbsen
- 60 gr - geriebenen Gouda
- 1 EL - Mehl
- 1 - Ei
- 1 Prise - Muskat
- - Salz & Pfeffer

Zubereitung:

1. Die Erbsen aus dem Tiefkühlfach nehmen, damit sie schon etwas antauen können.
2. Die Kartoffeln schälen und vierteln. Die Kartoffeln mit etwas Wasser zum Kochen bringen (sie sollten alle mit Wasser bedeckt sein) und kochen bis sie gar sind. Je nach Größe kann die Zeit variieren (ca. 20-30 min).
3. Anschließend das Wasser abgießen und die Kartoffeln, mit einem Kartoffelstampfer, kurz stampfen. Es muss kein glattes Püree werden, ein paar Stücke sind erlaubt.
4. Die Erbsen, das Mehl, Ei, den Käse und die Gewürze hinzugeben und alles gut miteinander vermengen.
5. Um die Taler zu machen, einen EL als Portionierer nehmen und mit den Händen kleine Taler formen.
6. Nun eine Pfanne erhitzen und etwas Butter hineingeben. Die Taler von beiden Seiten ca 2-3 Minuten braten, bis sie goldbraun sind.

Viel Spaß & Guten Appetit,
Eure Julia