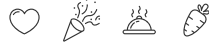




SNACK

## KARTOFFEL-PARMESAN BITES



★★★★★ (68)

1H 5 MINUTEN  
FÜR 4 PERSONEN

### ZUTATEN

#### Kartoffel-Parmesan Bites

- 800 g** mehligkochende Kartoffeln, vom Vortag
- 150 g** Parmesan, gerieben
- 1** Knoblauchzehe, fein gehackt
- Salz & Pfeffer
- 1 EL** frische Thymianblättchen, gehackt
- 150 g** Panko oder Brotbrösmeli
- ½ TL** Paprikapulver
- Rapsöl, zum beträufeln

#### Tomaten-Harissa Dip

- 2 EL** Rapsöl
- 1** Schalotte, fein gehackt
- 1 TL** brauner Zucker
- 1 EL** Weissweinessig
- 250 g** Passata
- ½ TL** Harissapaste

### ZUBEREITUNG

- 1** Zubereitung Kartoffel-Parmesan Bites:  
Die Kartoffeln schälen, durch das Passvite in eine Schüssel drehen. Den Parmesan, sowie den Thymian und den Knoblauch zugeben, alles vermengen. Mit Salz und Pfeffer würzen.
- 2** Ein Blech mit Backpapier belegen. Das Panko mit dem Paprikapulver in eine Schüssel geben. Jeweils ca. 1 EL der Kartoffelmasse in den Händen zu Zylindern formen, diese etwas flach drücken. In dem Panko wenden bis sie rundum bedeckt sind. Auf das vorbereitete Blech legen und mit der restlichen Masse gleich fortfahren.
- 3** Den Backofen auf 200° C vorheizen. Die Bites mit Öl beträufeln und ca. 20 bis 25 Minuten goldgelb und knusprig backen. In der Hälfte der Backzeit wenden.
- 4** Zubereitung Dip:  
Das Öl in einer Pfanne erhitzen. Die Schalotte darin glasig dünsten. Den Zucker zugeben. Mit dem Essig ablöschen. Die Passata sowie die Harissapaste zugeben. Ca. 5 Minuten köcheln lassen. Den Dip zu den Kartoffel-Parmesan Bites servieren.

### TIPP

- Statt Parmesan kann Sprinz verwendet werden.  
→ Dieses Rezept wurde vom Verlagshaus Twinkl in ihrem Artikel zum Thema «Gesunde Ernährung» empfohlen.