

# Lauch-Kartoffel-Klöße



250 g Kartoffeln  
2 Stangen Lauch, klein geschnitten  
Salz und Pfeffer nach Geschmack  
2 EL Rapsöl  
250 g Hähnchengeschnetzeltes  
100 g Naturjoghurt  
1 Schalotte, fein gewürfelt  
1 frische Knoblauchzehe, fein gehackt  
1 Handvoll frische Kräuter, fein gehackt

ZUTATEN  
2 PORTIONE

## ZUBEREITUNG

EIN REZEPT AUS DEM KOCHBUCH ONTOP - DAS KOCHBUCH

Kartoffeln im Topf in Salzwasser kochen, 5 Minuten vor Ende den Lauch dazugeben und mitkochen

Rapsöl in einer Pfanne erhitzen, Hähnchengeschnetzeltes anbraten und abkühlen

Naturjoghurt mit Schalotte, Knoblauch, Kräuter verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken, anschließend das abgekühlte Hähnchengeschnetzelte unterheben

Kartoffeln und den Lauch zuerstampfen und zu kleinen Klößen formen

Klöße mit dem Hähnchensalat anrichten

*Lasst es Euch schmecken! Eure Mandy*



Follow me  
mandyhindenburg

