

## Kartoffel-Emmentaler Kroketteen mit Preiselbeer-Dip



### Zutaten:

#### Für 4 Personen:

- 350 g mehlig kochende Kartoffeln
- 150 g Emmentaler, fein gerieben
- 1 Ei (M)
- 4 EL Mutschelmehl oder Semmelbrösel
- Salz, Pfeffer, Muskatnuss
- 2 verquirlte Eier & Semmelbrösel zum Panieren
- Brat- oder Frittieröl



#### Für den Dip:

- 125 g Frischkäse
- 50 g Wildpreiselbeeren im Glas
- 25 g rote Bete
- 20 g Meerrettich
- 150 g Postelein oder Ackersalat (wer möchte: ein bisschen Dressing dazu)

### Zubereitung

Kartoffeln mit Schale in einem Topf mit Wasser weichkochen, abgießen, pellen und durch die Kartoffelpresse in eine Schüssel pressen. Abkühlen lassen.

Geriebenen Käse und vier El Semmelbrösel, Ei, Salz, Pfeffer, Muskatnuss zugeben und alles vermengen.

Anschließend kleine, runde Bällchen formen (ca. 35-40 g).

Erst durch verquirltes Ei tauchen, anschließend in Mutschelmehl wälzen.

Die Kroketteen in heißem Öl ca. 4-5 Minuten goldbraun ausbacken. Auf Küchenkrepp abtropfen lassen.

Für den Dip den Frischkäse mit Meerrettich, Rote Bete und Preiselbeeren in einem hohen Becher pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Kroketten mit Dip und etwas Postelein anrichten.