

# Knusprige Potato Cakes mit Pilzfüllung & frischem Dill

Du liebst Kartoffeln und Pilze genauso wie wir? Dann probier doch mal diese simplen, knusprigen Potato Cakes mit Pilzfüllung und frischem Dill!

VORBEREITUNG	20 MINUTEN
ZUBEREITUNG	25 MINUTEN
GESAMT	45 MINUTEN

## Zutaten für 4 Portionen

- 1 kg Kartoffeln mehligkochend
- 60 g Mehl
- 1 1/2 TL Salz
- 2 Msp Muskat

### FÜR DIE PILZFÜLLUNG

- 2 kleine Zwiebeln
- 1/2 Bund Petersilie
- 2 EL Olivenöl
- 200 g Pilze gemischt
- 3/4 TL Salz
- 1/2 TL schwarzer Pfeffer gemahlen
- 1 TL mittelscharfer Senf
- 1/2 Bund Dill

## Anleitung

1. Kartoffeln mit Schale in reichlich Salzwasser garen.
2. Zwiebeln und Petersilie fein hacken, Pilze klein würfeln.
3. Öl in eine heiße, beschichtete Pfanne geben und Zwiebeln 2 Minuten bei mittlerer bis hoher Hitze anschwitzen. Pilze dazugeben, mit Salz und Senf würzen und 10 Minuten braten.
4. Petersilie dazugeben und ab und zu umrühren. Dill fein hacken und, bis auf einen Esslöffel für das Topping, unter die Füllung heben. Beiseite stellen.
5. Kartoffeln schälen und zusammen mit den restlichen Zutaten für die Cakes mit einem Kartoffelstampfer bearbeiten bis eine homogene Masse entstanden ist.
6. Etwa eine Handvoll Kartoffelmasse nehmen und in der Handfläche eine Mulde formen, mit Pilzmasse befüllen und von allen Seiten mit Kartoffelmasse schließen. Leicht rund und flach drücken.
7. Öl in eine heiße, beschichtete Pfanne geben und Potato Cakes bei mittlerer Hitze von beiden Seiten etwa 5 Minuten goldbraun braten.
8. Anschließend im Backofen warmhalten, bis alle Cakes gebraten sind. Mit frischem Dill heiß servieren.



<https://www.eat-this.org/knusprige-potato-cakes-mit-pilzfuellung-frischem-dill/>