

Zutaten

FÜR 4 PORTIONEN

- 4–5 festkochende Erdäpfel
- 2 Eier
- 3–4 EL Vollkornmehl
- Jodiertes Salz
- 100 g Semmelbrösel (gerne auch selbst gemacht aus harten Semmeln)
- Rapsöl zum Herausbacken (ca. 150 ml)

Zubereitung

1. **Erdäpfel vorbereiten:** Schälen und in ca. 0,5 cm (max. 1 cm!) dicke Scheiben schneiden.
2. **Panierstraße aufbauen:**
Teller 1: Mehl
Teller 2: Verquirlte Eier, gut gesalzen
Teller 3: Semmelbrösel
3. **Panieren:** Erdäpfelscheiben zuerst im Mehl wenden, dann durch das Ei ziehen und anschließend in den Bröseln gut andrücken.
4. **Backen:** Rapsöl in einer Pfanne erhitzen (nicht zu heiß, mittlere Hitze). Die Erdäpfelscheiben nacheinander goldbraun ausbacken – pro Seite ca. 4-5 Minuten. In mehreren Etappen backen und die fertigen Erdäpfel zwischenzeitlich im Backofen warmhalten bzw. auf Küchenpapier abtropfen lassen.

TIPP!

Übrigens schmeckt Apfelkren super zu panierten Erdäpfeln!

Panierte Erdäpfel

