

## *Schneebällchen „Ohlmann“*



- Mehlig Kartoffeln schälen, achteln, in Salzwasser garen
- Zerstampfen, 2 Eier, Salz, Pfeffer, Muskat, zugeben und
- je nach Geschmack in Butter gedünstete fein gehackte Zwiebeln und/oder Petersilie zugeben
- ca 3-4 Esslöffel Mehl erst kurz vorm Formen zugeben (Teig flockig, locker, nicht mehr klebrig); nach Bedarf noch Paniermehl
- sofort in kochendem Salzwasser schwimmend garen
- zum Warmhalten mit Schüssel bei 70° in den Backofen stellen

*Guten Appetit!*