

Bautzen oder Kartoffeltaler

(geeignet für keimende oder übriggebliebene gekochte Kartoffeln)



Zutaten:

- 500 g gekochte Kartoffeln
- 150 g Mehl
- Salz
- 1 Ei

Man muss die Kartoffeln kochen und abkühlen lassen. Die kalten Kartoffeln schälen und reiben oder durch die Presse drücken.



Ein wenig Salz, das Mehl und das Ei hinzugeben und alles zu einem Teig kneten.

Achtung: Den Teig sofort weiterverarbeiten, sonst wird er zu feucht.



Aus dem Teig formt man entweder längliche Kartoffelnudeln und kocht diese in Salzwasser, bis sie an der Oberfläche schwimmen.

Wer möchte, kann auch Kartoffeltaler formen. Diese werden 10 Minuten im Backofen gebacken, dann gewendet und nochmal 5 Minuten gebacken.



Serviervorschlag

