



Erdäpfelplattlen

VON DEN BÄUERINNEN AUS PROVEIS

Teig für ca. 8 Stück

650 g Kartoffeln

100 g Weizenmehl

1 Ei

etwas Salz, Pfeffer und Muskatnuss

Erdnussöl zum Backen

Zubereitung

Für den Teig die Kartoffeln schälen und roh reiben. Die Flüssigkeit, welche dabei entsteht, abschöpfen. Dann Mehl, Ei, Salz und Pfeffer beimengen und verrühren.

Mit einem Löffel kleine Häufchen Teig in das heiße Fett geben und gleichmäßig verstreichen, damit sie eine runde Form erhalten.

Die Plattlen auf beiden Seiten goldgelb backen.

Zu den Erdäpfelplattlen passt hervorragend Krautsalat und Käse, aber auch Marmelade.