



Kantonaler Bäuerinnenverband
St. Gallen

KARTOFFELTÄTSCHLI

(ALS ABENDESSEN)

Zutaten:

800g Kartoffelstock vom Vortag
180g Specktranchen, in kleinen Stücken
200g Lauch, in kleinen Würfeln
2 Eier
50g Mehl
50g Reibkäse

Bratbutter oder Rapsöl

Zubereitung:

Speck und Lauch andünsten, erkalten lassen.
Alle Zutaten mit dem Kartoffelstock mischen.

Fettstoff in der Bratpfanne erhitzen, mit
Glacelöffel oder einem Esslöffel (im kaltem
Wasser getunkt) Portionen in die Bratpfannen
geben. Gut anbraten, nicht zu früh wenden.

Auf einen Teller geben, mit Alufolie zudecken
und im Backofen warmhalten. Weiterfahren
bis die Masse fertig ist.

Dazu passt Crème fraîche mit Kräutern oder
ein Salat.

