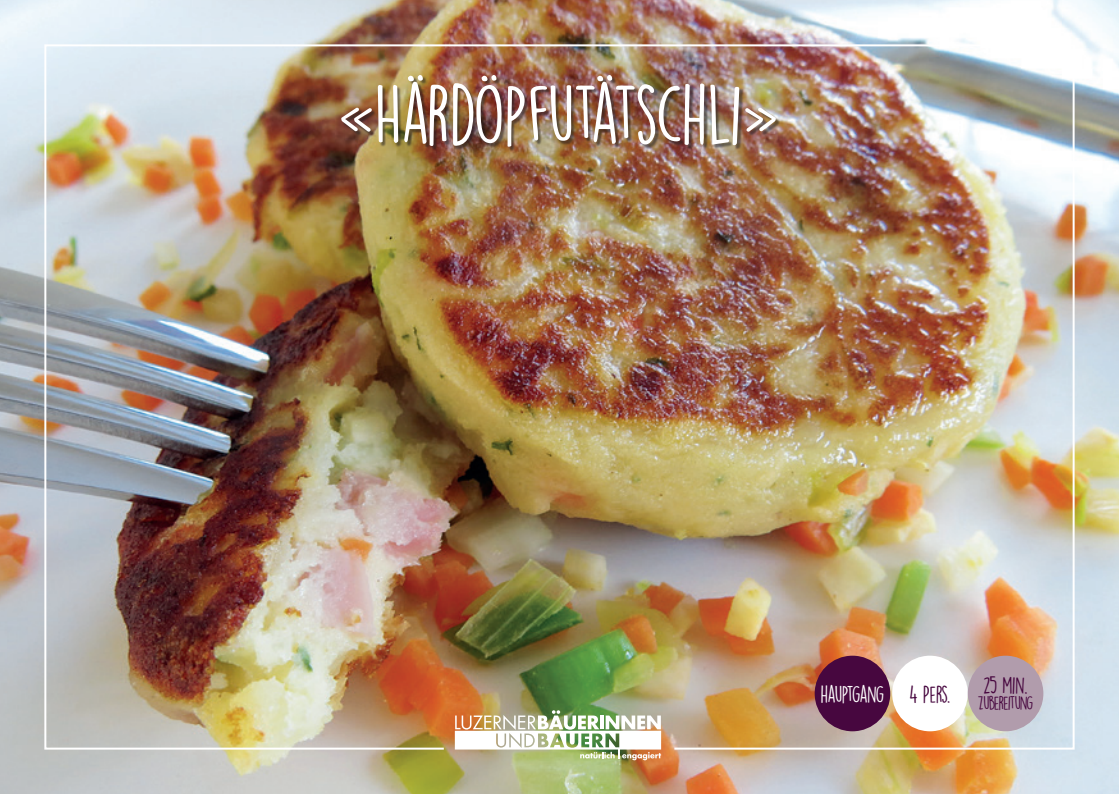


«HÄRDÖPFUTÄTSCHLI»



LUZERNER **BÄUERINNEN**
UND BAUERN

natürlich engagiert

HAUPTGANG

4 PERS.

25 MIN.
ZUBEREITUNG

«HÄRDÖPFUTÄTSCHLI»

(Rezept für 4 Personen)

800 g Kartoffelstock
oder Gschwellti

Gschwellti durch ein Passe-Vite treiben

1 Ei
200 g Schinken-
oder Speckwürfeli

beigeben

je 1 Bund Schnittlauch und Peterli
nach Belieben andere Kräuter

fein hacken, beigeben

Salz, Muskat, Pfeffer

würzen

1–2 EL Kartoffelstärke
1–2 EL Mehl

diese Menge muss angepasst werden
an die Feuchtigkeit der Kartoffelmasse
alle Zutaten miteinander gut vermengen
und zu Talern formen, mit Mehl bestäuben

Bratbutter/Öl

in einer beschichteten Bratpfanne erhitzen und die
Kartoffeltaler auf beiden Seiten goldbraun braten

TIPPS

· Zusammen mit einem feinen Salat servieren.



4
PERSONEN

25 MIN.
ZUBEREITUNG

DIES UND NOCH WEITERE REZEPTE
DER LUZERNER BÄUERINNEN GIBT ES
AUF WWW.LUZERNERBAUERN.CH ODER

KARTOFFEL.CH