



Schnibbelskuchen



Zutaten für 4 Personen

750 g Kartoffeln
250 g Speck
2 EL Mehl
1 große Zwiebeln
1 Ei
1 Prise Muskatnuss
1 TL Salz
2 EL Bütterkes Dip

Zubereitung

Dat is also ein ganz einfaches Gericht, wat du schnell mal machen kannst, wenn du mal richtig Lust auf wat Herzhaftes hast.

Los geht's

Die Kartoffeln musst du schälen und dann mit einer Reibe schön in kleine Schnibbel raspeln. Den geriebenen Haufen tust du dann in ein sauberes Küchentuch und drückst den Saft was aus. Dann tust du das in eine Schüssel und gibt's schon mal 1TL Salz, die Prise Muskatnuss und die 2 EL Bütterkes Dip dazu.

Jetzt noch flix die Zwiebel und den Speck würfeln und in einer Pfanne schön anbraten.

Mmmh..das riecht schon ganz lecker...

Wenn die Zwiebeln schön glasig sind, kippst du den Speck und die Zwiebeln zu den Kartoffelschnibbeln und rührst die schön unter. Dabei das Ei und das Mehl dazugeben.

Jetzt der finale Akt:

Die fertige Masse in eine heiße Pfanne tun und von jeder Seite ca. 10 Minuten abraten. Je nachdem wie deine Pfanne beschichtet ist, brauchst du dazu noch was Öl.

Dazu passt:

Apfelmus, Rübekraut, Apfelkraut, Salädchen, Kräuterquark