

Kartoffel-Lauch-Pflanzerl für 6 Personen

Zutaten:

1,2 kg	Kartoffeln
1 Stange	Lauch
3	Eier
200 g	Kartoffelmehl
150 g	Kürbiskerne grob gehackt
	Salz, Olivenöl

Zubereitung:

Warme Kartoffeln durch die Presse drücken und etwas abkühlen lassen, anschließend Eier und Kartoffelmehl untermengen. Lauch in feine Scheiben schneiden und waschen. Olivenöl erhitzen, Lauch und Kürbiskerne darin leicht anbraten und ebenfalls kurz abkühlen lassen, dann unter den Kartoffelteig mischen. Mit Salz abschmecken.

Pflanzerl formen und in der Pfanne knusprig braten.

Guten Appetit!