

Rezepte aus dem Hessenpark



Kartoffelplatz – „Kartoffelbloatz“

Teig:

1 Kilogramm Brotteig (Roggen-Sauerteig)

auf einem gefetteten oder mit Backpapier ausgelegten Blech ausrollen und gut gehen lassen.

Ofen auf 200 Grad vorheizen.

Belag:

1-2 Kilogramm Pellkartoffeln vom Vortag

pellern und durch die Kartoffelpresse drücken oder reiben. Die Kartoffelmasse mit

2-6 Eiern

1-2 Bechern Schmand

etwas Milch

je 2 Esslöffeln gehackte Petersilie und

Schnittlauch

Salz und Pfeffer

und

in einer großen Schüssel verrühren. Mit abschmecken und auf dem Brotteig glatt streichen.

250 Gramm Speck

würfeln und auf dem Kartoffelplatz verteilen. Wer mag, kann den Kartoffelplatz auch mit Kümmel und /oder Zwiebelwürfeln versehen. Bei 200 Grad für etwa 50 Minuten backen und unbedingt warm genießen.