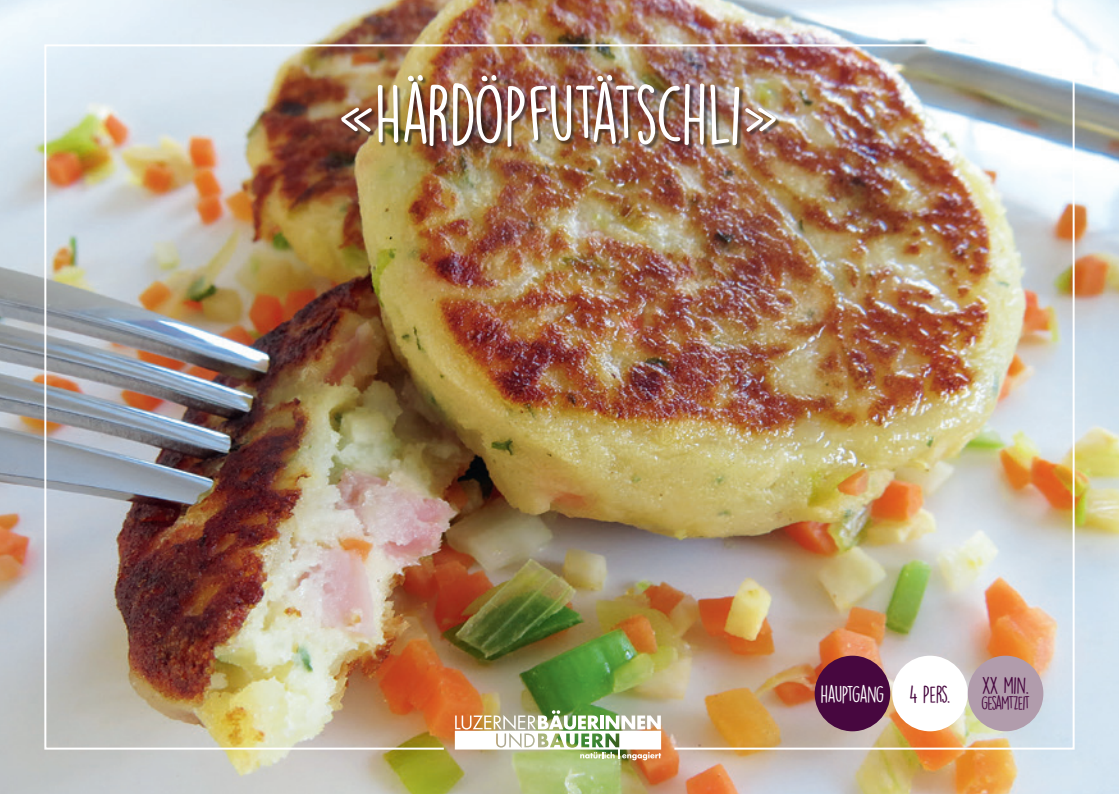


«HÄRDÖPFUTÄTSCHLI»



LUZERNER **BÄUERINNEN**
UND BAUERN

natürlich engagiert

HAUPTGANG

4 PERS.

XX MIN.
GESAMTZEIT

«HÄRDÖPFUTÄTSCHLI»



LUZERNER **BÄUERINNEN**
UNDBAUERN

natürlich | engagiert

HAUPTGANG

4 PERS.

XX MIN.
GESAMTZEIT

«HÄRDÖPFUTÄTSCHLI»

(Rezept für 4 Personen)

800 g Kartoffelstock oder Gschwellti	Gschwellti durch ein Passevite treiben
1 Ei 200 g Schinken oder Speckstreifen	beigeben
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 Mengen muss angepasst werden an die Feuchtigkeit der der Kartoffelmasse alle Zutaten vermengen miteinander gut vermengen und zu Taler formen, mit Mehl bestäuben
Bratbutter	in einer beschichteten Bratpfanne erhitzen und die Kartoffeltaler auf beiden Seiten goldbraun braten.

TIPPS

Zusammen mit einem feinen Salat servieren

4
PERSONEN

XX MIN.
GESAMTZEIT

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