

Kartoffelfladen



<u>Zutaten</u>	<u>Zubereitung</u>
<ul style="list-style-type: none">• 250 g gekochte Kartoffeln• 1/8 l Milch• 1 Würfel Hefe• 1 Prise Zucker• 500 g Weizenmehl• 1 Ei• 125 g Butter• 1 TL Salz• 2 Becher saure Sahne oder Schmand• Salz und Paprikagewürz• Kräuter, Schinken, Gemüsewürfel nach Belieben	<ol style="list-style-type: none">1. Kartoffeln fein zerkleinern, Milch, Hefe, Zucker, Mehl, Ei, Butter und Salz hinzugeben und kneten.2. Zu einer Rolle formen, in 2 cm dicke Scheiben schneiden und mit Handballen flach drücken (1 cm dick).3. Blech mit Backpapier belegen und Fladen darauflegen.4. Saure Sahne oder Schmand nach Belieben vermischen (z.B. mit Kräutern, Gemüsewürfeln, Schinken), mit Salz und Paprika würzen5. Mischung auf den Fladen verteilen
Zeit: Im vorgeheizten Backofen bei 225° C 20 Min. backen.	

Aus: Kochen und Backen mit der Diakonie. Einfache und günstige Rezepte zusammengestellt von der Schuldnerberatung des Diakonischen Werkes im Evangelischen Kirchenkreis Wied, Rheinstraße 69, 56564 Neuwied