

Kartoffelplatz – „Kartoffelbloatz“

Rezept von Iris von Stephanitz, Hessenpark

Zutaten:

1 kg Brotteig (Roggen-Sauerteig)

1-2 kg Pellkartoffeln vom Vortag

2-6 Eier

1-2 Becher Schmand

Etwas Milch

Je 2 EL Gehackte Petersilie und Schnittlauch

Salz

Pfeffer

250 g gewürfelter Speck

Evtl. Kümmel

Evtl. gewürfelte Zwiebeln

Zubereitung:

Den Brotteig auf einem gefetteten oder mit Backpapier ausgelegten Blech ausrollen und gut gehen lassen. Den Ofen auf 200 Grad vorheizen.

Gewünschte Menge Kartoffeln pellen und durch die Kartoffelpresse drücken oder reiben. Die Kartoffelmasse mit 2-6 Eiern, ein bis zwei Bechern Schmand, etwas Milch und je zwei Essl. Petersilie und Schnittlauch in einer großen Schüssel verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und auf den Brotteig glatt streichen. Den Speck würfeln und auf dem Kartoffelplatz verteilen. Bei 200 Grad für etwa 50 Minuten backen und unbedingt warm genießen. Wer mag kann den „Kartoffelbloatz“ vor dem Backen auch mit Kümmel und/oder Zwiebelwürfeln versehen.