

Rezept Macaire Kartoffeln

Zutaten:

500 g mehligke Kartoffeln (Typ Bintje, Agria, Laura)

150 g Butter

frischgeriebene Muskatnuss

Salz, frischgemahlener Pfeffer

Zubereitung:

Die Kartoffeln in Salzwasser gar kochen, abgießen und gut abdämpfen.

Diese durch die Quetsche geben, die Butter einarbeiten und würzen.

Als Fladen in der Pfanne goldgelb ausbacken.

Zurück zu den Gemüse- und Beilagenrezepten