



## Saftiger Kartoffelpfannkuchen

Zutaten für ca. 4 Portionen:

200 g	mehligkochende Kartoffeln	ergeben	ca. 150 g	gegarte Kartoffeln
1 Ei	Quark			
1 Stk.	Ei (M)			
50 g	Mehl			
150 ml	Milch			
1 Ei	Butter, zerlassen			
	Butter			
	Salz, Pfeffer, Muskat			

### Zubereitung:

1. Kartoffeln in der Schale kochen oder dämpfen und schälen.
2. Die Kartoffeln zweimal durch die Presse drücken.
3. Die Kartoffelflocken durch ein Sieb (z. B. Mehlsieb) streichen.
4. Ei, Quark, Mehl, Milch und die zerlassene Butter unter die Kartoffelmasse mischen, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.
5. Butter in einer kleinen ofenfesten Pfanne erhitzen und aufschäumen.  
Kartoffelmasse hinein geben, ca. 1 Minuten leicht anbräunen und auf der mittleren Schiene des vorgeheizten Backofens bei 200° C (Ober-/Unterhitze) etwa 8-10 Minuten fertig garen, evtl. unter dem Grill bräunen.
6. Aus der Pfanne nehmen und in Stücke schneiden.