Kartoffelpalatschinken

Die Kartoffelpalatschinken lassen sich gut mit Kartoffeln vom Vortag zubereiten. Das Rezept ist für die vegane Küche geeignet.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 40 min

Gesamtzeit: 60 min

Zutaten

810 g	Kartoffeln (mehlig)
160 g	Mehl (glatt)
0.5 TL	Salz
1 Prise	Muskatnuss
1 EL	Fett

Zubereitung

1. Die **Kartoffelpalatschinken** eignen sich sowohl als Hauptgericht als auch als leckere Zwischenmahlzeit. Hierfür zuerst die Kartoffeln mit Schale kochen, abpellen und anschließend gut zerdrücken.

2. Nun aus den zerdrückten Kartoffeln, dem Salz und Muskat einen glatten Teig zubereiten. Den Teig ausrollen (dünn) und runde Scheiben ausschneiden. Dies geht am einfachsten mit einer Plastikschüssel, deren Durchmesser etwa 18 cm beträgt.

3. Etwas Fett in einer Pfanne erhitzen und die Palatschinken von beiden Seiten kurz fertig braten.

Tipp

Die Kartoffelpalatschinken schmecken sehr gut mit Marmelade.