

Kartoffelplinsen (für 2 Personen)

(Verwertung von
übriggebliebenem
Kartoffelbrei)

Restlicher Kartoffelbrei
1 – 2 Eier
1 – 2 EL Mehl oder Grieß
Salz
Muskatnuss
Öl oder Butter zum
Abbacken



Je nach Menge des restlichen Kartoffelbreis mit den übrigen Zutaten zu einem glatten Teig verrühren mit Salz und etwas Muskatnuss abschmecken. Öl oder Butter in einer Pfanne erhitzen und mit dem EL kleine Mengen Teig hineingeben, dabei auf Abstand achten, da der Teig etwas zerläuft. Die Plinsen von beiden Seiten goldbraun backen. Sie schmecken am besten noch warm mit Zimtucker bestreut oder auch mit eingelegten Pflaumen, Apfelmus oder anderem Kompott.