



Benötigte Zutaten

| | |
|--------|--------------------------------|
| 1 kg | Kartoffel (mehlig, gekocht) |
| 1/2 kg | Mehl |
| 2 | Eier |
| 250 g | Premium Topfen |
| 3 TL | Salz |
| | Butterschmalz zum Herausbacken |

Mauterndorfer Eachtingplattln

Ein traditionelles Rezept aus dem Lungau

Anleitung

Kartoffeln kochen, schälen und noch heiß durch eine Kartoffelpresse drücken. Mit Mehl abbröseln und mit den Eiern, Salz und Topfen rasch zu einem glatten Teig kneten.

Eine Rolle formen, eine ca. 1 cm dicke Teigstück abschneiden und mit dem Nudelwalker 3 Millimeter dünne Platteln auswalken. In heißem Butterschmalz goldgelb backen.



Ein Rezept vom
ORF Fernsehgarten