



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.

ORF S



FERNSEHGARTEN

Ein Rezept vom
ORF Fernsehgarten