



Kartoffelschnecken

Menge:	Zutaten:	Zubereitung:
Ca. 500 g	mehlig-kochende Kartoffeln (geschält)	<ul style="list-style-type: none"> Die Kartoffeln weichgaren und durch die Kartoffelpresse drücken. Auskühlen lassen (am besten über Nacht)
50 – 70 g	Butter	<ul style="list-style-type: none"> Die Butter schmelzen und in die Auflaufform gießen.
125 g 1 ½ TL	Dinkelvollkornmehl, zentrotangemahlen Ei Salz	<ul style="list-style-type: none"> Die Zutaten zu den Kartoffeln geben und alles zu einem Kartoffelteig verkneten. Dabei nicht zu lange kneten. Evtl. noch etwas mehr Mehl hinzufügen. Den Kartoffelteig fingerdick auswellen und in ca. 4 cm breite und 18-20 cm lange Streifen schneiden. Diese Streifen locker aufrollen und diese Schnecken nebeneinander in die Auflaufform setzen. Die Auflaufform zudecken (entweder mit einem Deckel oder mit hitzebeständiger Folie). Ca. 30 Minuten lang bei 180°C Ober- und Unterhitze oder Heißluft backen.
100 g 50 g ¼ l 2 ½ TL etwas	Schinkenwürfel Salamiwürfel Milch Eier Salz Schnittlauch	<ul style="list-style-type: none"> In der Zwischenzeit Schinkenwürfel, Salamiwürfel, Milch, Eier, Salz und Schnittlauch in eine Schüssel geben und gründlich miteinander verrühren. Je nach Geschmack kann man noch weitere Gewürze oder Kräuter dazugeben, z. B. Kümmel, Rosmarin, Thymian, Petersilie.... Diese Mischung nach der 30-Minuten-Garzeit über die Kartoffelschnecken gießen, v. a. auch in die Zwischenräume. Die Schnecken wieder zudecken und nochmals bei der gleichen Temperatur 30 Minuten lang backen.
➤ Für die vegetarische Variante Schinken und Salami durch Gemüse nach Wahl ersetzen.		



BIOHOF
Fischer-Jttlinger