

Potthucke

500 g gekochte mehlig Salzkartoffel
700 g rohe mehlig rohe Kartoffel
200 g Schmand
4 Eier
Salz Pfeffer
150 g Mettenden (vegetarische Variante: Räucher-Tofu verwenden)

Die gekochten Kartoffeln pürieren und kaltstellen. Die rohen Kartoffeln schälen und reiben.

Beide Kartoffelarten mit Schmand und Eier vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Rauchende in Scheiben schneiden und unter den Teig heben.

Eine Backform mit Backpapier auslegen, die Masse 2 -3 cm hoch einfüllen und im Backofen bei 180 Grad (Heißluft 160 Grad) etwa 1 1/4 Stunden backen und abkühlen lassen.