Kartoffelpralinés

Kartoffel-Gerichte » Gebackene Kartoffeln

Zutaten (4 Personen)

» 4 Ei(er)
» 8 EL Mischung für Knödel (halb und halb)
» 4 EL Mehl
» 3 bunte Paprika
» 1 Zwiebel(n)
» 4 Tomate(n)
» 200g ger. Emmentaler
» 8 EL Wasser
» Salz & Pfeffer

Bewertung

Beschaffung
in jedem Discounter

Kosten
6-10€

Zubereitungszeit
31-60min

Zubereitung

1. Die Eier mit dem Wasser verquirlen, Knödelpulver einrühren und 10min quellen lassen. Das Mehl unterrühren. Aus dem entstandenen Teig kleine Kugeln formen, auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen und flach andrücken. Den Ofen auf 200°C vorheizen.

2. Paprikaschoten, Zwiebel und Tomate in kleine Würfel schneiden. Auf die Teigkreise geben, mit Pfeffer und Salz würzen. Mit dem Käse bestreuen. Die Kartoffeltaler auf der mittleren Schiene ca. 30min backen.

angelegt am: 06.03.2007 Rezept-Nr: 2241

Die Rezept-Datenbank - http://www.Rezept-Insel.de - ©2024 M.Hennicke