

Kopytka



Zutaten

ausreichend für 2 Personen

- 500g Kartoffelmasse
- (entspricht ca. 5 Kartoffeln)
- 150g Mehl
- 1 Ei
- eine Prise Muskatnuss
- 250g Austernpilze
- 2 Frühlingszwiebeln
- 50g Speckstreifen
- etwas Öl zum braten
- Salz & Pfeffer

Zubereitung:

Kartoffeln waschen und in einem Topf mit Wasser zum kochen bringen. Wenn sie gar sind abschütten, ausdampfen lassen und pellen. Dann die Kartoffeln durch eine Kartoffelpresse drücken und abwiegen. Es sollten ca. 500g Kartoffelmasse sein.

Einen Topf mit Salzwasser zum kochen bringen.

Wenn die Kartoffeln ausgekühlt sind, alles auf eine Arbeitsfläche geben. mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen und zu einem Teig kneten. Dann in 4 Teile teilen und in lange fingerdicke Rollen formen. Die Rolle etwas platt drücken und mit einem Messer in Rauten schneiden.

Die Rauten in dem Salzwasser bei reduzierter Hitze durchziehen lassen bis sie aufsteigen. Heraus holen und auf einem leicht geölten Blech verteilen. Nun alle restlichen Rauten kochen.

Die Austernpilze putzen und in grobe Streifen schneiden. Den Zwiebellauch waschen und klein schneiden.

Im nächsten Schritt eine Pfanne mit Öl etwas erhitzen und die Austernpilze und den Speck darin anbraten. Ca. 2 Minuten Später die Kopytka hinein geben und mit anbraten. Zum Schluss die geschnittenen Zwiebelringe hinein geben, mit etwas Salz und Pfeffer abschmecken und servieren.