



# Kartoffelpfannkuchen

Zutaten für 4 Personen

50 ml Milch	heiß machen aber nicht kochen.
700 g Kartoffeln	schälen, auf der Gemüsereibe fein raspeln und etwas ausdrücken. In eine Schüssel geben, mit der heißen Milch übergießen und gut vermengen
100 g Karotten	schälen ebenfalls fein raspeln und dazugeben.
1 große Zwiebel	schälen und auf der Gemüsereibe fein reiben, dazugeben.
2 Zehen Knoblauch	schälen und auf der Gemüsereibe fein reiben, dazugeben.
1 Bund Petersilie	fein hacken und zusammen mit
2 Eier	und
2 - 3 EL Mehl	ebenfalls zur Mischung geben. Gut verkneten und mit
Salz, Pfeffer und Muskat	pikant würzen.
1 EL Schmand	unterziehen und mit
Cayenne-Pfeffer	nachwürzen. In einer Pfanne
1 TL Butterschmalz	erhitzen. Mit einem Löffel 3 - 4 gleichgroße Teigportionen in die Pfanne geben und auf beiden Seiten goldbraun ausbacken. Mit dem restlichen Teig ebenso verfahren.

Dazu passen entweder Apfelmus oder ein knackiger Salat.

Kartoffeln