

Knuspriges Kartoffelbrot

250 g Pellkartoffeln
0,5 bis 1 TL Salz
2 EL weicher Butter oder Margarine
60 g Mehl

geriebenem WABE-Käse
Sesam

zellen und durch die Kartoffelpresse geben oder mit dem Kartoffelstampfer sehr fein stampfen. Kartoffeln mit und mischen. Dann dazugeben und die Masse sorgfältig durchkneten. Den Teig auf Backpapier dünn in Fladenform ausrollen, mit einem Messer in 6 bis 8 Stücke schneiden. Im Backofen bei 225°C ca. 30 Minuten backen bis das Brot goldbraun ist. Nach Geschmack kann das Brot vor dem Backen mit oder Bestreut werden.

Tipp: Probieren Sie das Brot doch einmal zum nächsten Wein!

