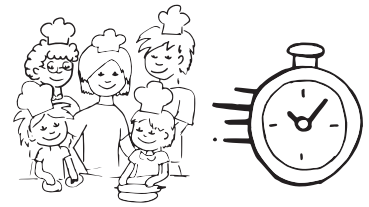


**FÜR 2
PERS.**



KNUSPRIGES KARTOFFEL- BROT

250 g Pellkartoffeln

½ bis 1 TL Salz

**2 EL weicher Butter
oder Margarine**

60 g Mehl

pellern und durch die Kartoffelpresse geben oder mit dem Kartoffelstampfer sehr fein stampfen. Kartoffeln mit

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.

**geriebenem WABE-Käse
Sesam**

Nach Geschmack kann das Brot vor dem Backen mit oder bestreut werden.

Nährwerte pro 100 g Brot:

Energie	178 kcal
Kohlenhydrate	20,8 g
Fett	6,9 g
Eiweiß	7,0 g

Tipp:

Probieren Sie das Brot doch einmal zum nächsten Wein.

