



Dorfzeitung.com

Dorf ist überall



Waldviertler Erdäpfeltorte

Die Erdäpfel (Kartoffel) Torte ist eine gesunde, vegetarische Waldviertler Delikatesse, die sowohl aus Hauptspeise, aber auch als Beilage vorzüglich geeignet ist. Sollte mit frischen Blattsalaten serviert werden!



Dorfzeitung.com

Dorf ist überall



Ausprobiert von Heide-Maria Müller

Zutaten:

1 kg Erdäpfel

5 dag Parmesan

5 dag Bergkäse

5 dag Mozzarella

5 dag Schinken



Dorfzeitung.com

Dorf ist überall

5 Eier

2 Esslöffel gehackte Petersilie, Salz, Olivenöl, Brösel

Zubereitung:

Erdäpfel ohne Schale kochen, zerdrücken oder zerstampfen, salzen. Käse reiben, 5 Eier schlagen und mit Erdäpfel und Käse und würfelig geschnittenem Schinken (für Vegetarier auch ohne sehr gut) mischen, eventuell nachsalzen und pfeffern. Petersilie untermengen. In mit Olivenöl gefettete Tortenform gießen. Mit Brösel bedecken und mit Olivenöl beträufeln. Ca. 40 min bei 200 Grad Heißluft backen.



Im Ernstfall passt anstelle eines frischen Glases Wasser auch ein blumiger Welschriesling oder ein pfeffriger Grüner Veltliner ganz gut!

P.S. Wenn was überbleibt - es schmeckt auch kalt.



Dorfzeitung.com

Dorf ist überall

