



Käse-Kartoffel-Pfannenkuchen

Zubereitung: ca. 60 Minuten

Zutaten:

250g Thurgauer Rahmkäse (ger.), 4 mittelgrosse Kartoffeln, Petersilie (fein gehackt), 1 TL Salz, 1 TL Pfeffer, 1 TL Paprika-pulver, 1 TL Trockenhefe, ca. 600-650g Mehl (je nach Bedarf)

Zubereitung:

1. Kartoffeln kochen, fein zerstampfen und vollständig abkühlen lassen. Thurgauer Rahmkäse fein reiben.
2. Geriebener Käse, Petersilie, Salz, Pfeffer, Paprikapulver und Trockenhefe unter die Kartoffeln mischen. Das Mehl nach und nach hinzufügen und zu einem weichen, aber leicht klebrigen Teig verkneten.
3. Den Teig in Kugeln teilen und dünn ausrollen. In einer heissen Pfanne mit wenig Fett von beiden Seiten goldbraun anbraten/backen.