

Pillekuchen bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

750 gr Kartoffeln, 100-150 gr gewürfelten Speck, 2 mittelgroße Zwiebeln, 3 Eier, 2 Esslöffel Mehl, 125 ml Milch, Salz, Pfeffer, Muskatnuß.

Die Vorbereitungen:

Kartoffeln schälen und in dünne "Pille" (Stifte, etwas dünner als Pommes frites) schneiden.

Zwiebeln würfeln.

Aus Mehl, Eiern, Milch, Salz, Pfeffer und Muskatnuß einen Pfannenkuchenteig rühren und etwas ruhen lassen.

Die Zubereitung:

Speckwürfel in einer Pfanne auslassen, Zwiebelwürfel dazugeben und leicht andünsten.

Kartoffeln in die Pfanne geben, mit Salz und Pfeffer würzen und unter öfterem Wenden fast gar braten.

Dann den Teig darüber gießen, mit aufgesetztem Deckel stocken und leicht bräunen lassen.

Mit Hilfe des Deckels den Pillekuchen wenden und auch von der anderen Seite leicht bräunen.

Dazu einen Salat reichen.

Guten Appetit!