

Kartoffelplootz

Zutaten:

Für den Boden

375 g	Mehl
150 ml	lauwarme Milch
50 g	Zucker
50 g	Butter
5 TL	Salz
30 g	Hefe
2	Eier



Für den Belag

500 g	gekochte Kartoffeln
1 Becher	Sauerrahm
3	Eier
2 EL	Kümmel
1 Bund	Petersilie, Schnittlauch, Dill oder andere Gewürze
100 g	Käse

Alternativ/Dazu:

kleingeschnittenes
Gemüse

Speck, Tomatenscheiben

Zubereitung:

Aus den Zutaten für den Boden einen salzigen Hefeteig herstellen, auf ein eingefettes Backblech legen und gehen lassen. Während dieser Zeit die gekochten Kartoffeln schälen und durch die Kartoffelpresse drücken. Kräuter fein hacken.

Alle Zutaten (außer Käse) gut vermischen und auf die Teigplatte streichen. Nach Belieben kann man auch kleingeschnittenes Gemüse beifügen.

Den geriebenen Käse darüber streuen. Je nach Wunsch auch Speck und Tomatenscheiben.

Bei **180 -200 °C** für **ca. 25 Minuten** backen.

Tipp: Man kann auch kleine Teigtaschen machen mit der Kartoffelfüllung. Schwarzer Kümmel passt gut zum Bestreuen.