

### **Zutaten: für 4 Portionen**

800g mehlig PeIlkartoffeln  
2 EL Schnittlauch oder Frühlingszwiebeln  
4-5 EL geriebener Käse  
Salz, Pfeffer, etwas Knoblauch

### **Zubereitung:**

Kartoffeln im Dampfgarer garen, schälen und durch die Presse drücken, erkalten lassen, mit den übrigen Zutaten vermischen und abschmecken. Kleine Laibchen formen, wie ein Brotlaib, 2x einschneiden, auf Backpapier setzen, Blech einschieben und ca. 20 Minuten bei 175°C goldbraun backen.

Dazu passt Blumenkohl mit Sauce Hollandaise besonders gut-ein vollständiges vegetarisches Essen.

**Wir wünschen Ihnen ein Gutes Gelingen:**

Ihre

**Küchenwerkstatt-Graf:**