

Typisch Hagen - Rezepte

Pillekuchen

Zutaten:

500g Kartoffeln
1 Zwiebel
2-3 Eier
¼ l Milch
¼ l Wasser
250g Mehl
Schinkenspeck
Schnittlauch
Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Die Kartoffeln grob raspeln. Die Zwiebel in kleine Würfel schneiden. Eier, Milch, Wasser, Mehl und eine Prise Salz und Pfeffer zu einem glatten Teig verkneten. Gewürfelten Schinkenspeck in der Pfanne auslassen, Pfannenboden mit dem Teig bedecken, dicht mit Kartoffelstreifen belegen.

Wenn der Teig stockt, die Oberfläche mit flüssigem Fett leicht beträufeln, den Pillekuchen wenden und von der zweiten Seite knusprig-braun braten.

Mit Schnittlauch bestreuen und zu grünem Salat servieren.