

## Restlküche: Erdäpfellaibchen

### **Erdäpfelteig**

500 g Erdäpfel

1 Ei ( oder 2 Dotter)

50 g Grieß oder Polenta

40 g weiche Butter

Ca 210 g Mehl (egal welches )

### **Zubereitung:**

Salz und je nach Weiterverarbeitung Muskat, Pfeffer - bei süßer Variante Vanille , Zitrone.

Gekochte Erdäpfel gleich warm oder kalt pressen und mit den anderen Zutaten vermengen.

Der Teig kann sowohl süß als auch pikant gefüllt werden. Er kann als Laibchen in einer beschichteten Pfanne gebraten oder als Knödel in Salzwasser gekocht werden - Einfach ein Allrounder!