



## Kartoffelkuchen mit Walnüssen

(für 6 Personen)

### Zutaten:

750 g	mehlige Kartoffeln	1 Prise	Salz
100 g	Margarine		Thymian, Muskat
4 - 6 EL	Milch 1,5%Fett	50 g	Walnüsse, grob gehackt
150 g	Mehl		

### Zubereitung:

- Die Kartoffeln waschen, schälen und in Würfel schneiden. Mit etwas Salz in reichlich Wasser gar kochen, abgießen und durch eine Kartoffelpresse drücken oder zerstampfen. Den Brei etwas abkühlen lassen.
- Die Hälfte der Margarine und das Mehl zu der Kartoffelmasse geben und mit gerade so viel Milch verrühren, dass ein lockerer, aber gut formbarer Teig entsteht.
- Aus dem Teig eine Rolle formen, in sechs gleich große Stücke teilen und jeweils zu Kugeln formen. Nacheinander die Kugeln mit den Handflächen zu Fladen von ca. 1 cm Dicke und 10 cm Durchmesser drücken und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech setzen.
- Die einzelnen Fladen mit etwas Salz, Pfeffer, geriebenem Muskat und Thymianblättchen würzen und mit den gehackten Walnüssen bestreuen. Flöckchen im vorgeheizten Backofen bei 200° C ca. 30 Minuten goldbraun und knusprig backen.

### Tipp:

Die Fladen schmecken warm serviert mit etwas geschmolzener Butter am besten.