

# Kartoffel – Ricotta Laibchen

je nach Größe ca. 10-15 Stück

## Was du brauchst:

- 350g Kartoffeln, mehlig
- 2 Dotter Gr. L
- 120g Dinkelmehl
- 100g Ricotta
- 40g Dinkelgrieß
- 50g Lauch, in feine Ringe geschnitten
- optional: 100g magerer Schinken
- Salz, Pfeffer, Muskat



Die Kartoffeln in reichlich Wasser weich kochen und noch heiß schälen. Auskühlen lassen oder lauwarm durch eine Kartoffelpresse drücken. Wer es eilig hat, kann die Kartoffeln auch am Vortag kochen und erst vor der weiteren Verarbeitung pressen.

Den Lauch in feine Ringe schneiden und in etwas Rapsöl anbraten. Wer es gerne ein wenig deftiger mag, schneidet hier einfach den Schinken in feine Streifen und gibt ihn zum Lauch in die Pfanne dazu. Vollständig auskühlen lassen.

Die restlichen Zutaten mit den gepressten Kartoffeln zu einem glatten Teig kneten und das Lauch-Schinken Gemisch einarbeiten.

Den Teig in 10-15 Teile trennen und nicht zu dicke Laibchen formen. Beide Seiten in etwas Rapsöl goldbraun braten.

## Tipp:

Dazu passt ein Sauerrahm-Kräuter Dip und ein frischer, knackiger Blattsalat!  
Kartoffeln immer mit Schale und im Ganzen kochen, so bleiben die Vitamine und Ballaststoffe erhalten.