

Erdäpfelfleck mit Eierschwammerl und geselchtem Schinken

27. September 2023

2 Portionen

Zutaten

100g geselchter Schinken

400g Erdäpfel, mehlig

150g Maismehl

2 Eier

150g Eierschwammerl

3 EL Käse, gerieben

2 Stiele Petersilie

250g Creme Fraîche

Etwas Salz und Pfeffer

Zubereitung

1. Die Erdäpfel samt Schale in einem Topf mit ausreichend Salzwasser bissfest kochen.
2. Die gekochten, leicht abgekühlten Erdäpfel durch eine Presse drücken.
3. Die gepressten Erdäpfel mit Maismehl, Eier und etwas Salz zu einem glatten Teig verarbeiten und gut 15 Minuten ruhen lassen.
4. Das Backrohr auf 180°C Umluft vorheizen.
5. Die Eierschwammerl vorsichtig putzen und klein schneiden. Die Petersilie fein hacken und vier Scheiben vom Geselchten Schinken ebenso klein schneiden.
6. In einer Schüssel Creme Fraîche, Eierschwammerl, Petersilie und den klein geschnittenen Geselchten Schinken mit Salz und Pfeffer würzen und gut vermengen.
7. Den Erdäpfelteig in vier gleichgroße Stücke schneiden, ca. 1 cm dick ausrollen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen.
8. Mit der Schinken-Eierschwammerl-Masse bestreichen und den Käse darüber streuen.

9. Im Backrohr etwa 15-20 Minuten goldbraun backen.

Tipp:

Die Erdäpfel mit der Schale pressen, denn die bleibt in der Presse zurück. Das spart Zeit und Nerven. Die Erdäpfelfleck können heiß oder kalt gegessen werden.

