

Polar's Kochstudio
038 / 2008

Pannschieber

Zutaten für 4 Portionen:

6 große Kartoffeln
2 Zwiebel(n)
6 Scheibe/n Schweinefleisch (Bauch)
2 Ei(er)
Salz und Pfeffer
etwas Mehl
Margarine

Zubereitung:

Die Kartoffeln und die Zwiebeln schälen und reiben, in eine Schüssel geben und mit den beiden Eiern, etwas Mehl und Salz und Pfeffer gut vermengen. Die Bauchfleischscheiben dritteln, ebenfalls salzen und pfeffern und in eine leicht gefettete Auflaufform legen. Die Kartoffelmasse darauf geben und im Backofen bei 175 Grad 1 1/2 bis 2 Stunden backen. Die Oberfläche ab und zu mit etwas geschmolzener Margarine bestreichen. Nicht gerade kalorienarm, aber schmeckt in der kalten Jahreszeit sehr lecker!

Zubereitungszeit: 20 Minuten

Gutes Gelingen und Bon Appetit