

Kartoffelpizokel (4 Personen)

250 gr	Knöpflimehl
2	Eier
1 dl	Milch
1 TL	Salz
1EL	Öl
4	Grosse Kartoffeln
150 gr	Bündner Bergkäse, fein reiben
1	Lauchstengel in Ringe schneiden
100 gr	Bratspeck in Streifen schneiden
200 gr	Champignons
50 gr	Butter
1	Bund Peterli, fein gehackt

ZUBEREITUNG

1. Aus Mehl, Eiern, Milch, Salz und Öl einen dicken Teig herstellen
2. Kartoffeln schälen und in den Teig raffeln, 10 Min. ruhen lassen
3. Mit einem Löffel nicht zu grosse Stücke abstechen, im knapp kochenden Salzwasser ziehen lassen, Wenn sie aufschwimmen, sind sie gar.
4. Die Pizokel in der Butter schwenken Käse darauf verteilen
5. Speck anbraten
6. Lauch und Champignons dazugeben, dünsten
7. Peterli darüber streuen und servieren