

kulinarische Reise durch Deutschland

Guten Appetit!

Saarländischer
Dibbelabbes



WEIDEMANN
Catering GmbH

Weidemann Catering GmbH –
Ein Unternehmen der Weidemann-Gruppe.
www.weidemann-gruppe.de

Saarländischer Dibbelabbes

Zutaten für 4 Personen:

1,2 kg Kartoffeln, 150 g Speck, 2 Zwiebeln, 1 Bund Petersilie, 2 Eier, 1½ EL Speiseöl, Salz und Pfeffer je nach Geschmack zum Würzen.

Zubereitung:

1. Die Kartoffeln schälen, waschen und mit einer Reibe oder einer Küchenmaschine fein reiben.
2. Die Zwiebeln schälen und zusammen mit der Petersilie fein hacken. Den Speck in kleine Würfel schneiden. Nun die Zwiebeln, Petersilie und den Speck mit den Eiern unter die fein geriebenen Kartoffeln rühren und nach Geschmack würzen.
3. In einer ausreichend großen Pfanne Öl erhitzen, die Kartoffelmasse hinzugeben und bei mittlerer Hitze braten.
4. Die Kartoffelmasse muss, wenn sich am Boden eine schön goldene Kruste gebildet hat, gewendet werden. Nach ca. 20 Minuten ist das Essen fertig.

Dazu passen am besten Apfelmus, Kopfsalat oder Endivien.