



WANDERN SCHOTTLAND Rezept des Monats Mai

Würziges Kartoffelbrot

von Christine Forsyth

Hier ein sehr variables Rezept für ein Kartoffelbrot, das bei jedem Picknick gut ankommt. Sehr lecker auch zur Gemüsesuppen.

Grundrezept

175 g	rohe Kartoffeln (ca.)
175 g	Mehl
2 Eßl	Backpulver
1 Tl	Salz
1 Pries	Cayennepfeffer
1	großes Ei
1 Eßl	Milch
1 Tl	körniger Senf

Würzmischung

110 g	geriebener Schafskäse
4	Frühlingszwiebeln
1 Tl	Thymian

oder

110 g	Feta
gehackte rote Zwiebel	
1 Tl	gehackter Rosmarin

oder

110 g	geriebener Gruyere
gehackte Zwiebel und Knoblauch	
1 Tl	gehackter Salbei

Zubereitung

1. Das Mehl in eine große Schüssel sieben. Die rohen Kartoffeln schälen und mit einer groben Reibe direkt in die Schüssel reiben.

2. Die Zwiebeln, Kräuter, Salz, Cayennepfeffer und zwei Drittel des Käses zugeben und gut mischen.
3. Das Ei zusammen mit der Milch und dem Senf verquirlen und vorsichtig in die Mehlmischung einrühren. (Nicht zu gründlich mischen!)
4. Aus dem Teig ein Oval formen und auf ein gefettetes Backblech legen.
5. Den Rest des Käses und nach Geschmack auch ein wenig der benutzten Kräuter auf den Teig streuen.
6. Bei 190 Grad 45 - 50 Minuten backen.

Tipp: Die Würzmischung kann beliebig variiert werden, solange die Gewichtsverhältnisse beibehalten werden.

Viel Spass und Guten Appetit!

