

Maluns mit Alpkäse



Zutaten für 4 Personen

- 1 kg mehlig gekochte Kartoffeln vom Vortag
- 200 – 300 g Mehl
- Salz
- ca. 80 g Butter
- Alpkäse nach Wahl

Zubereitung

Die Kartoffeln schälen und mit der Röstiraffel reiben. Mehl und Salz dazugeben. Mit den Händen kneten und reiben, bis sich kleine Kugeln bilden.

Die Hälfte der Butter in einer nicht klebenden Bratpfanne erhitzen, die Kartoffelmasse begeben und etwa 20 Minuten unter ständigem Wenden und Stochern braten. Nach und nach die restliche Butter begeben und weiterrühren, bis die Kügelchen knusprig sind.

Den Maluns mit Alpkäse servieren. Dazu passt auch Apfelmus, Zwetschgenkompott oder Salat.