

Lappenpickert

Zutaten | 1 Blech, ca. 10 Portionen

1500 g	Kartoffeln
10	Eier
150g	Mehl
15 g	Salz
100 g	Paniermehl
250 ml	Sahne
200 g	Frühstücksspeck
2 EL	Öl

Zubereitungszeit: 50 Min.

Zubereitung:

- Kartoffeln schälen, reiben und im Durchschlag abtropfen lassen.
- In einer Schüssel Eier, Mehl und Salz mit dem Handrührgerät mischen. Anschließend Paniermehl und Sahne dazu geben und alles gut verrühren.
- Eiermasse mit den geriebenen Kartoffeln vermengen und die Masse auf einem mit Backpapier ausgelegtem Backblech oder einer Fettpfanne gleichmäßig verteilen.
- Den Frühstücksspeck darüber legen und bei ca. 180 °C im Backofen etwa 30 Minuten abbacken.
- Pickert in Rechtecke schneiden und diese vor dem Servieren mit etwas Öl in einer Pfanne von beiden Seiten kurz kross anbraten.

Tipp:

Zum Lappenpickert isst man in Westfalen Rübenkraut und Marmelade. Man kann den Pickert auch gut portionsweise einfrieren und nach dem Auftauen kurz in der Pfanne anbraten.

Die folgenden Angaben beziehen sich auf eine Portion von 284 g

Nährwerttabelle

Energie	Fett	Kohlenhydrate	Eiweiß	Kalzium
502 kcal	29 g	43.5 g	16 g	75.4 mg