



Kochen
mit Globus

**Grummbierkiechelcher
mit Fleischkäsestreifen**





Zutaten:

2 kg Kartoffeln
1 Stange Lauch
1 Stk. Zwiebel
1 Stk. Zucchini

2 Eier
Salz, Pfeffer, Muskat
600 g gegarter Fleischkäse
etwas Öl
Frühlingslauch zur Deko

*Dazu passt:
ein kühles Mineralwasser*

 4 Personen

 30 Min.

 Schwierigkeitsgrad



Schauen Sie das
passende Zubereitungs-
video auf YouTube an!

www.youtube.de/Globus

Zubereitung:

Die rohen Kartoffeln und die Zwiebel zusammen mit dem Zucchini fein reiben. Den Lauch klein schneiden, waschen und hinzugeben, ebenso die Eier. Alle Zutaten vermengen und mit Salz, Pfeffer und etwas Muskat abschmecken. In einer heißen Pfanne etwas Öl erhitzen und mit einem Esslöffel die Masse portionsweise von beiden Seiten knusprig anbraten.

Fleischkäse in ca. 1 cm dicke Streifen schneiden und in etwas Öl scharf anbraten. Grummbeerkiechelcher auf einem Teller anrichten, Fleischkäse darüber verteilen und mit etwas Frühlingslauch garnieren.

