

Rezept aus dem Saarland



Dibbelabbes vegetarisch

2 Portionen

1kg	Kartoffeln
1 Stange	Lauch
½ Bund	Petersilie
	Majoran
	Salz, Pfeffer, Muskat
1	Ei
1El	Öl
reichlich	Apfelmus



- ☉ Kartoffeln schälen und reiben
- ☉ Mit einem Geschirrtuch kräftig ausdrücken
- ☉ Lauch und Kräuter fein schneiden und zu den Kartoffeln geben
- ☉ Mit den Gewürzen abschmecken
- ☉ Das Ei dazugeben und mit der Masse vermischen
- ☉ Öl unterheben
- ☉ Die Masse in einem ofenfesten Topf bei 200° für zwei Stunden in den Backofen geben
- ☉ Alle 30 Minuten zerreißen und wenden
- ☉ mit reichlich Apfelmus servieren

Tipp: Normalerweise wird der Dibbelabbes mit Speck zubereitet. Um das Räucheraroma zu erhalten, können Sie Rauchsatz verwenden.