

*Inge Munstermann*

*Brediker Str. 52  
29633 Munster  
Tel.: 05192-2808*

## „Heidschnucken-Knipp - nach Heidjer-Art“

*pro Person benötigen Sie:  
ca. 200 gr. Knipp*

*dazu:  
Salzkartoffeln und eingelegten Kürbis oder alternativ  
warmen Speck-Kartoffelsalat*

### Zubereitung

*„Knipp wird in der Pfanne mit etwas Fett angebraten  
und muß beim Braten leicht breiig bleiben (ggf. etwas  
Wasser hinzufügen) - trotzdem aber Krüstchen bilden.*

*Heidekartoffeln als Salzkartoffel kochen.  
Ist beides fertig, wird das Knipp mit den Kartoffeln  
zusammen mit eingelegtem Kürbis gereicht oder  
alternativ mit warmen Speck-Kartoffelsalat.*

*Guten Appetit!*