



Rezepte

#77



DONATI VINI

ZUTATEN



6 KARTOFFELN
SALZ
3 EIER
PFEFFER
125 ML OLIVENÖL

SCHRITT 1 VON 3

Zubereitung

ZUCCHINI



DIE KARTOFFELN IN SALZ-
WASSER GAREN, ABGIESSEN,
PELLEN UND DURCH DIE
KARTOFFELPRESSE DRÜCKEN.
EIER VERQUIRLLEN, SALZEN,
PFEFFERN UND MIT DER
KARTOFFELMASSE VERMISCHEN.
ÖL IN EINER PFANNE ERHITZEN,
DIE MASSE LÖFFELWEISE
HINEINGEBEN.

SCHRITT 2 VON 3

Zubereitung

Z U C C H I N I



A U F B E I D E N
S E I T E N J E W E I L S E T W A 5
M I N U T E N G O L D B R A U N B A C K E N .
D I E K Ü C H L E I N
V O R S I C H T I G W E N D E N .
H E I S S S E R V I E R E N .

SCHRITT 3 VON 3



DONATI VINI



Buon appetito



DONATI VINI