

# KARTOFFELTALER – BASISCH, VEGAN ODER VEGETARISCH



## Rezept für 18-20 Kartoffeltaler

- 1,5 kg mehlig kochende Kartoffeln
- 2 TL Weinsteinpulver
- 100g Soya Sahne, Mandelmilch oder Sahne
- etwas Muskat
- 2 EL Maisgries (Polenta)

## Zubereitung

Die Kartoffeln waschen, schälen und in kleine Stücke schneiden. In Salzwasser mehlig kochen und abgießen. Kartoffeln zusammen mit dem Weinsteinbackpulver, der Soya Sahne (Mandelmilch oder Sahne), Maisgries und Muskat mit dem Mixer verrühren. Die Masse in gleichmäßigen Portionen auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech verteilen. Mit der Rückseite eines Esslöffels etwas flach drücken – ca. 2 cm hoch. Backofen auf 200 Grad vorheizen und die Kartoffeltaler gut 30 Minuten backen.