

# Maluns

## Zutaten

1 kg	Kartoffeln (Agria)
250 g	Weissmehl
	Salz
	Butter

## Zubereitung

- Zwei Tage alte gekochte Kartoffeln schälen und an der Röstraffel reiben.
- Mit Mehl und etwas Salz gut vermischen.
- In zwei Portionen in viel heisser Butter unter ständigem Wenden braten.
- Auf einer Platte anrichten und Butterflöckchen darauf verteilen.

Mit Apfelkompott und zu Milchkaffee servieren.



St. Galler  
Bauernverband



Kantonaler Bäuerinnenverband  
St. Gallen



Hanni Pestalozzi  
Stiftung