

Kartoffelring (laktosefrei)

Zutaten:

750 g Kartoffeln
60 g Sojamargarine
3 Eier
Salz, Muskat

Zubereitung:

- Kartoffeln in der Schale kochen.
- Sofort pellen und durch eine Kartoffelpresse drücken.
- Die Eier trennen.
- Margarine mit dem Eigelb schaumig rühren.
- Kartoffelbrei unterrühren.
- Mit Salz und Muskat abschmecken.
- Eiweiß steif schlagen und unterheben.
- Eine Ringform (beschichtet) gut einfetten und den Teig einfüllen.
- Im Backofen bei 225° C etwa 30 - 40 Minuten backen.
- Kartoffelring vorsichtig auf eine Platte stürzen.
- In die Ringmitte Gemüse, Ragout, oder beides, etc. geben.