

## Flatpalt (*aus Lappland*)

**1,2 Kg Kartoffeln (*mehlig*)** schälen und fein reiben. Anschließend in ein Sieb geben und einiges an Flüssigkeit ablaufen lassen. Mit  
**3-4 TL Salz** in einer Schüssel vermischen. Langsam  
**450g Mehl** untermischen und zu einem Teig verkneten. Aus dem Teig etwa handflächengroße und etwa 2cm dicke Fladen formen. Wasser in einem großen Topf aufkochen und die Fladen nach und nach auf einer Kelle vorsichtig in das Wasser gleiten lassen. Etwa 1 Stunde köcheln lassen. Anschließend das Wasser abtropfen lassen und die heißen Flatpalt mit Margarine oder Preiselbeeren servieren.

***Ergibt: Ca. 12 Stück***

***Zubereitungszeit: ca. 45 Minuten***

***Kochzeit: 1 Stunde***