

# Maluns aus dem Schweizerischen Nationalpark

## Hauptgang (vegetarisch)



**Zubereitungszeit:** ca. 60 Minuten

### Zutaten

- 600g Kartoffeln, 2 Tage zuvor gekocht
- 200g Mehl
- 1 Prise Salz
- 50g Butter

### Zubereitung

- Kartoffeln schälen und mit der Röstiraffel reiben, Mehl und Salz darüber streuen und gut mischen.
- Butter in der Bratpfanne erhitzen, die Mischung dazugeben und während 30 Minuten bei mittlerer Hitze beständig wenden, bis sich kleine braungelbe Kügelchen bilden.

### Autor

Flavio Cahenzli  
Schweizerischer Nationalpark

### Tipps

- Mit Apfelmus und/oder einem Stück Bündner Bergkäse servieren.
- Milchkaffee passt als Getränk hervorragend zu Maluns.