

## Stielmus–Gemüse mit Pfannkuchen

500g Kartoffeln schälen, mit Zwiebeln andünsten und mit wenig Wasser und Salz kochen, bis die Kartoffeln durch sind. Derweil den Pfannkuchenteig zubereiten. Wenn die Kartoffeln gar sind, Stielmus kleingeschnitten zugeben, drei weitere Minuten köcheln lassen, sodass die Kartoffeln zerfallen. Zum Abrunden des Gemüses eine große Kelle Pfannkuchenteig zu dem Kartoffel–Stielmus Gemüse geben und mit frisch gebackenem Pfannkuchen zusammen genießen:)

Eine echte westfälische Leibspeise!