



Barmbacher Bioladen

Kartoffelkuchen mit Zwiebeln



etwa 12 Stück

Teig:

300g Weizenmehl

115g kalte Butter

1TL Salz

115ml kaltes Wasser

Belag:

500g mehliges Barmbacher Biokartoffeln (Afra)

500g Zwiebeln

2 Becher Schmand (je 200g)

2TL Salz

Muskatnuss

Pfeffer

4 Eier

2EL Öl

Außerdem:

100g geschnittener Schinken

100g geriebener Käse

Teig:

Alle Zutaten (Butter in kleinen Stücken) rasch zu einem Teig vermengen. Den Teig in Folie verpackt 30 Min. in den Kühlschrank stellen.

Belag:

Zwiebeln abziehen und würfeln. Mit Öl in einer Pfanne andünsten. Kartoffeln schälen und grob raspeln. Schmand in einem Topf aufkochen, die Kartoffelraspel hinzugeben und etwa 5 Min. zugedeckt, unter gelegentlichem Rühren angaren. Zwiebeln zufügen mit Gewürzen abschmecken und abkühlen lassen.

Kuchenblech (Ø 30cm) fetten. Backofen auf Ober-/Unterhitze: etwa 220°C oder Heißluft: etwa 200°C vorheizen.

Den Teig ausrollen und die Form damit auskleiden, den Teig mehrmals mit einer Gabel einstechen. Den Teig etwa 5 Min. vorbacken.

Die Eier unter die abgekühlte Kartoffel-Zwiebel-Masse rühren und diese auf dem vorgebackenen Teig verteilen. Mit Schinken und Käse bestreuen und 35 Min. fertig backen.

Der Kuchen schmeckt auch kalt sehr lecker.

Guten Appetit.