

Kartoffel - Zwiebelkuchen

Kategorien: Kuchen, Pikant, Käse, Eigen

Zutaten für: 1 28cm Ø

TEIG

Geriebener Teig ohne Zucker

FÜLLUNG

250	Gramm	In Würfel geschnittene Zwiebeln
250	Gramm	In Würfel geschnittene Kartoffel
		In etwas Margariene andünsten
		Leicht blanchieren

EIER ROYAL

5		Eier
0,4	Ltr.	Sauerrahm
0,2	Ltr.	Süße Sahne
		Salz
		Pfeffer
		Muskatnuß
		Zum aufstreuen
80	Gramm	Geriebener Käse(Edammer)

Anleitung:

Form mit Teig auslegen. Die Zwiebelwürfel mit den kartoffelwürfel in etwas Butter glasig dünsten. Alle Zutaten des Royal's vermischen und über die etwas abgekühlten Kartoffel-Zwiebeln geben und vermischen. Dies Masse in die ausgelegte Backform geben und mit ger. Käse überstreuen.

Backen: 180°C ca. 30-35 Min. Umluftbackofen 160° C 30-35 Min.

Wann ist der Kuchen gar ? Die Backoberfläche des Kuchen's sollte sich fest, beim leichten andrücken anfülen. Ist sie eher schwabelig, weich noch etwas weiter Backen.

Warm servieren !