



Sommerlicher Kartoffelkuchen

Zutaten

- 100 g Bacon
- 400 g Kartoffeln
- 200 g Zucchini
- 100 g Tomaten
- 15 g Butter
- 100 g Crème fraîche
- 3 Ei(er)
- 1 Beutel MAGGI Fix für Kartoffel Gratin
- 50 g Käse, gerieben

Zubereitung

1. Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze (Umluft 170°C) vorheizen.
2. Bacon in Streifen schneiden und in einer Pfanne ohne Fett knusprig anbraten.
3. Kartoffeln waschen, schälen und in dünne Scheiben hobeln. Zucchini putzen, waschen und ebenfalls in dünne Scheiben hobeln. Tomaten waschen, den Blütenansatz entfernen und in Scheiben schneiden.
4. Eine Quicheform (Durchmesser 26 cm) mit Butter einfetten und fächerartig mit dem Gemüse und dem Bacon auslegen.
5. Crème fraîche mit Eiern verrühren. MAGGI Fix für Kartoffel Gratin unterrühren und über dem Gemüse verteilen. Mit Käse bestreuen und im Backofen ca. 50 Min. backen.

Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	31 g
Energie	553 kcal
Fett	38 g
Protein	22 g

🕒 65 Minuten

⊕ 3 Portionen