



## Emmentaler Kartoffelkuchen

### Zutaten

- 1 kg Kartoffeln
- 250 ml Wasser
- 2 Beutel MAGGI Fix für Kartoffel Gratin
- 2 Ei(er)
- 0,5 TL Butter
- 100 g Zwiebeln
- 100 g HERTA Breakfast Bacon
- 125 g Raclette-Käse
- 100 g Crème fraîche

### Zubereitung

1. Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze (150°C Umluft) vorheizen.
2. Kartoffeln waschen und in ausreichend Salzwasser garen. Kartoffeln abschrecken, pellen und durch eine Kartoffelpresse in eine Schüssel drücken.
3. In einem Topf 250 ml Wasser zum Kochen bringen. MAGGI Fix für Kartoffel Gratin einrühren, aufkochen und etwas abkühlen lassen. Unter die gepressten Kartoffeln rühren. Eier unterrühren, zu einem glatten Teig verkneten und 15 Min. ruhen lassen.
4. Den Boden einer Springform mit Backpapier auslegen und den Rand mit Butter einfetten.
5. Zwiebeln schälen, halbieren und in feine Streifen schneiden. HERTA Breakfast Bacon in Streifen schneiden. Zwiebel- und Baconstreifen mit Crème fraîche verrühren. Käse reiben.
6. Den Kartoffelteig in der Form verteilen und glatt streichen. Zwiebel-Speckmasse darauf verteilen und mit dem Käse bestreuen. Im Backofen 25-30 Min. backen. Dazu passt ein Rucolasalat mit Cocktailtomaten.

#### Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	25 g
Energie	284 kcal
Fett	15 g
Protein	10 g

🕒 87 Minuten

⊕ 8 Portionen