



Schweizer Kartoffelkuchen

Zutaten

- 500 g Kartoffeln, festkochend
- 50 g Zwiebeln
- 200 g Lauch
- 250 g Äpfel
- 125 g Birnen
- 300 g Greyerzer
- 15 g Butter
- 100 g Schinkenwürfel
- 270 g Blätterteig a.d. Kühlregal
- 100 ml Schlagsahne
- 1 Ei(er)
- etwas Muskat
- etwas MAGGI Fondor (Streuer)

Zubereitung

1. Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze (150°C Umluft) vorheizen.
2. Kartoffeln waschen und in Salzwasser gar kochen. Kalt abschrecken, schälen und dicke Scheiben schneiden. Zwiebeln schälen, halbieren und in Streifen schneiden. Lauch putzen, längs halbieren, waschen und in Streifen schneiden. Äpfel und Birne waschen, schälen, in Viertel schneiden, das Kerngehäuse entfernen und in Würfel schneiden. Greyerzer grob reiben.
3. In einer Pfanne Butter heiß werden lassen. Schinkenwürfel mit den Zwiebeln darin ca. 3 Min. anbraten. Lauch, Äpfel und Birnen zugeben und weitere 3 Min. braten. Mit Muskat und MAGGI Fondor würzen.
4. Den Boden und den Rand einer Springform mit Butter einfetten. Blätterteig abrollen. Mit der Hälfte des Blätterteigs den Boden und den Rand der Springform auslegen. Kartoffeln, Speck-Mischung und Käse einschichten.
5. Sahne mit Ei(ern) verrühren und über der Füllung verteilen.
6. Die andere Hälfte des Blätterteigs in der Größe der Springform ausstechen, als Deckel auflegen und die Ränder fest andrücken. Aus dem restlichen Blätterteig Streifen oder Figuren schneiden und den Kuchen damit dekorieren. Im Backofen ca. 30 Min. backen. Noch warm servieren. Dazu passt ein gemischter Blattsalat.

Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate 30 g
Energie 433 kcal

🕒 58 Minuten

⊕ 8 Portionen

Fett	27 g
Protein	17 g