



CHEFKOCH.DE

## Kartoffelkuchen mit Pilzbelag

Die Kartoffeln schälen und grob raspeln. Mit dem Mehl, den Eiern und Kräutern + Gewürzen zu einem glatten Teig verarbeiten. In eine gebutterte Auflauf- oder Springform streichen, den Rand hochdrücken. Die Pilze in Scheiben schneiden (nicht zu dünn). Die gehackte Zwiebel in der Butter andünsten, Pilze dazugeben und bei starker Hitze braten, bis alle Flüssigkeit eingekocht ist. Mit Salz, Pfeffer und Knoblauch abschmecken. Die Schinkenscheiben auf dem Kartoffelteig verteilen, ebenso die in Scheiben geschnittenen Tomaten. Die Pilze darüber schichten und die beiden Käse gleichmäßig darüber verteilen. Im auf 180° vorgeheizten Backrohr ca. 30-40 Min. backen, heiß servieren.

Tipp: kann auch mit Maronenröhrlingen zubereitet werden und ohne Schinken ist es vegetarisch.

**Zubereitungszeit:** 30 Minuten  
**Schwierigkeitsgrad:** normal  
**KJ/kcal p. P.:** keine Angabe /

### Zutaten für 6 Portionen:

750 g Pellkartoffeln, vom Vortag  
2 EL Mehl  
2 Ei(er)  
Oregano  
Thymian  
Salz  
Pfeffer  
500 g Steinpilze, geputzt  
1 Zwiebel(n), gewürfelt  
Knoblauch, nach Geschmack  
Butter  
80 g Schinken, gekocht, in Scheiben  
2 Tomate(n)  
100 g Käse (Emmentaler), gerieben  
80 g Schimmelkäse, in Stücke  
geschnitten

**Verfasser:** Seide