

Kartoffelkuchen



**600 g Kartoffeln,
1 rund ausgewallter
Kuchenteig, 50 g
geriebener Greyerzer,
100 g Schinken- oder Speck-
würfeli, 2,5 dl Rahm, 1 Ei, Salz, Pfeffer, Muskat**

Die Kartoffeln im Dampfgarer mit 100 Grad 20 Minuten kochen, heiss schälen und erkalten lassen. Ein Kuchenblech mit Teig auslegen, mit der Gabel dicht einstechen. Schinken und Käse auf den Teigboden verteilen. Die Kartoffeln in dünne Scheiben schneiden und ziegelartig darauf legen. Rahm, Ei und Gewürze verquirlen und darüber giessen. Den Kuchen auf der Intensiv-Backstufe mit 190 Grad oder mit Ober-/Unterhitze mit 220 Grad ca. 30 Minuten backen. Heiss mit Salat servieren.

Miele Kursküche Spreitenbach