

Kartoffel-Mais-Kuchen mit Dörrotomaten



Zubereitungszeit

20 Minuten + ca. 40 Minuten backen

Nährwerte

Pro Portion ca.

Kalorien: 540 kcal

Eiweiss: 24 g

Fett: 29 g

Kohlenhydrate: 46 g

Tipps zu diesem Rezept

- Dazu passt grüner Salat.

Zutaten

16 Tranchen	Bratspeck
3	Schalotten
2	Knoblauchzehen
70 g	Dörrotomaten
1 EL	Sonnenblumenöl
700 g	festkochende Kartoffeln
80 g	Bündner Bergkäse
70 g	Maisgriess Bramata
2	Eier
0.75 dl	Milch
1 TL	Salz
	Pfeffer

Zubereitung

1. Backofen auf 180 °C vorheizen. Cakeform mit Alufolie auskleiden. Specktranchen quer und leicht überlappend in der Cakeform auslegen, Tranchen am Rand leicht andrücken. Schalotten und Knoblauch hacken. Dörrotomaten in Würfel schneiden. Alles im Öl ca. 2 Minuten dünsten. Beiseite stellen.
2. Kartoffeln und Käse an der Röstiraffel in eine Schüssel reiben. Schalotten- Dörrotomaten-Mix, Maisgriess, Eier und Milch dazugeben. Alles gut mischen. Mit Salz und Pfeffer würzen.
3. Kartoffelmasse ca. 4 cm hoch in die vorbereitete Cakeform füllen. In der Ofenmitte ca. 40 Minuten backen. Den Kartoffel-Mais-Kuchen auf ein Brett stürzen und in Tranchen schneiden.