



Käse-Kartoffel-Kuchen

Zutaten.

5 - 6	mehlig kochende Kartoffeln
6	Tomaten
100g	Schinkenscheiben
150g	Hastkäse (Emmentaler,...)
4	Eigelbe
wenig	Pfeffer
1 Msp	Muskatnuss
etwas	Salz
4	Eiweiß
	Kräuter

A decorative border of small, stylized pumpkins in red and white surrounds the page. The pumpkins are arranged in a repeating pattern along the top, bottom, and sides of the page.

Zubereitung.

- 📖 Kartoffeln waschen, schälen und in Salzwasser kochen
- 📖 Tomaten waschen, in Scheiben schneiden
- 📖 Schinken in breite Scheiben schneiden
- 📖 Käse grob raspeln
- 📖 Backofen auf 220° vorheizen
- 📖 Auflaufform ausfetten
- 📖 Die gekochten Kartoffeln durch die Presse drücken und mit dem Eigelb, Salz, Pfeffer und Muskat abrühren
- 📖 Das Eiweiß steifschlagen und unter die abgekühlte Kartoffelmasse heben,
- 📖 Den Kartoffelteil in die vorbereitete Auflaufform füllen und die Oberfläche glattstreichen
- 📖 Tomatenscheiben, Schinkenstreifen auflegen und mit geraspelttem Käse bestreuen
- 📖 Im heißen Backofen auf der mittleren Schiebeleiste 20-25 Minuten backen
- 📖 Vor dem Servieren mit Kräuter verzieren

Tipp:

- 📖 Eiweiß immer in einer fettfreien Schüssel aufschlagen
- 📖 Heiße Auflaufform mit dicken Topflappen aus dem Backofen holen
- 📖 Dazu passt ein Frühlingsalat oder ein Dip z.B. eine Gurken-Knoblauch-Joghurt-Soße.