

Kartoffelkuchen mit Bärlauch



Food Centrale Hamburg / Kramp & Gölling

ZUTATEN (FÜR 2 PERSONEN)

1	rote Paprikaschote
1 Bund	Frühlingszwiebel
1 Bund	Bärlauch
3	Eier
3 EL	Milch
20 g	geriebener Parmesan
	Salz
	Pfeffer
300 g	gekochte Pellkartoffel
20 g	Butter
1 EL	Öl

Backen:	15 min
Dauer:	40 min
Niveau:	Mittel

1. SCHRITT

1 rote Paprikaschote, 1 Bund Frühlingszwiebel, 1 Bund Bärlauch

Paprika waschen und putzen. Mit einem Sparschäler schälen, in Streifen schneiden und würfeln. Frühlingszwiebeln putzen und in feine Ringe schneiden. Bärlauch waschen, trocken tupfen und in feine Streifen schneiden.

2. SCHRITT

3 Eier, 3 EL Milch, 20 g geriebener Parmesan, Salz, Pfeffer,

300 g gekochte Pellkartoffel, 20 g Butter, 1 EL Öl

Eier, Milch, Parmesan, Salz und Pfeffer verquirlen. Kartoffeln pellen, in dünne Scheiben schneiden und in dem ButterÖl-Gemisch in einer hitzebeständigen Pfanne rundherum anbraten. Frühlingszwiebeln und Paprika zugeben, kurz anschwitzen, Bärlauch darüberstreuen und die Eiermilch gleichmäßig darübergießen.

3. SCHRITT

Das Ganze bei milder Hitze auf dem Herd 4–6 Min. stocken lassen, dann im vorgeheizten Backofen bei 180 °C (Umluft 160 °C) weitere 10–15 Min. stocken lassen. Aus der Pfanne gleiten lassen, in Stücke schneiden und servieren. Dazu passt Chili-Joghurt mit Paprikastücken.