

Kartoffelkuchen mit Speck bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

1 kg festkochende Kartoffeln, 4 Eier, 200 gr saure Sahne, 4 Esslöffel kleingehackte Petersilie, 2 Esslöffel Mehl, Salz, Pfeffer, Muskat, 50 gr Speckwürfel, 2 Esslöffel Butter.

Die Vorbereitungen:

Backofen vorheizen auf 200° C.

Tiefes Backblech mit Backpapier auslegen.

Kartoffeln schälen und grob raspeln.

Speckwürfel auslassen.

Die Zubereitung:

Eier, saure Sahne, Mehl und Petersilie verrühren.

Kartoffelraspel unterheben und kräftig würzen.

Speckwürfel dazugeben und alles miteinander vermengen.

Kartoffelmasse auf das Backblech geben, glattstreichen und mit Butterflöckchen belegen.

Im Backofen ca. 40 min backen (mittlere Schiene).

Dazu schmeckt ein Kräuterquark und ein Salat.