

Schweizer Kartoffelkuchen

Zutaten:

- 1 kg Kartoffeln
- 1 Stange Lauch
- 250 g Dörrfleisch oder Schinkenspeck in Würfeln
- 150 g Mehl
- 3 Eier
- 1 Becher saure Sahne
- 1 TL Salz, Muskat und Thymian
- 20 g Butter

Zubereitung:

Kartoffeln waschen und schälen. Lauch waschen und in Streifen schneiden.

Mehl, Eier und saure Sahne in der Küchenmaschine glattrühren. Schnitzelwerk aufsetzen und die Kartoffeln in den Teig raspeln. Lauch und Schinkenwürfel zufügen und unterheben. Mit den Gewürzen kräftig abschmecken. Die Kartoffelmasse in eine gefettete Springform (26 cm) füllen, glattstreichen und flöckchenweise mit der Butter belegen.

- Ober- und Unterhitze: 200°
- Umluft: 170°
- Backzeit: 60 – 70 Minuten
- Backofen mit Microwelle kombiniert: 170° / 150-180 W