

Kartoffelkuchen mit frischen Kräutern



Zutaten:

für 6 Personen

- 1 kg Kartoffeln
- 75 g Käse (Comté, Gruyère oder Emmentaler...)
- 15 g frische Kräuter (Petersilie, Kerbel, Basilikum, Schnittlauch...)
- 1 Schalotte
- 3 Eier
- 3 EL Olivenöl
- 90 g Weizenmehl 405 (oder 550)
- 1 TL Meersalz
- 8 Umdrehungen Pfeffer aus der Mühle
- 150 ml Milch

Zubereitung:

Käse reiben, Kräuter waschen und klein schneiden. Schalotten schälen und klein würfeln.

In einer Schüssel die Eier mit Olivenöl verquirlen. Mehl, gehackte Kräuter und die klein geschnittene Schalotte, Pfeffer und Salz dazugeben. Alles gut mischen, bis eine glatte Masse entstanden ist. Milch hinzufügen und alles klümpchenfrei verrühren. Vom frisch geriebenen Käse 50 g hinzugeben ebenfalls gut unterrühren.

In der Zwischenzeit den Ofen auf 190°C vorheizen.

Die Kartoffeln schälen. Mit einem Gemüsehobel oder einem scharfen Messer, die Kartoffeln in gleichmäßig dicke Scheiben von ca. 2 mm Dicke schneiden.

Eine runde Tarte-Form mit Backpapier auslegen. Anschließend abwechselnd die Masse mit den Kartoffelscheiben schuppenartig in die Form schichten, mit der Masse beginnen und abschließen.

Mit dem restlichem Käse bestreuen und 1 Stunde auf der zweiten Schiene von unten backen.

Mit der Spitze eines scharfen Messers die Kartoffeln anstechen um zu sehen, ob sie gar sind. Wenn es leicht hinein geht, sind die Kartoffeln weich genug.

Den Kuchen warm genießen, dazu in Spalten schneiden oder alternativ auf Umgebungstemperatur abkühlen lassen und in einer Lunchbox z.B. zur Arbeit oder zum Picknick mitnehmen.

Heiß als Mittagessen empfiehlt sich ein Blattsalat als Beilage.
Beide Möglichkeiten schmecken sehr lecker.

Bon appétit oder guten Appetit 😊