

Knuspriger Kartoffelkuchen



<u>Zutaten</u>	<u>Zubereitung</u>
<ul style="list-style-type: none">• 200 g Möhren• 800 g Kartoffeln• 6 Frühlingszwiebeln oder frische Kräuter• 250 g Schinkenwürfel• 4 Eier• 200 g geriebenen Käse (z. B. Gouda)• 2 Ecken Schmelzkäse• 2 TL Salz• 1/2 TL Pfeffer	<ol style="list-style-type: none">1. Möhren und Kartoffeln in Küchenmaschine oder mit Raspel zerkleinern.2. Frühlingszwiebeln in feine Ringe schneiden.3. Zerkleinerte Möhren und Kartoffeln sowie Frühlingszwiebeln in Schüssel geben.4. Schinkenwürfel dazugeben und vermischen.5. Eier, Käse und Schmelzkäse vermischen, mit Salz und Pfeffer abschmecken und unter Gemüse heben.6. Ein Backblech fetten. Gemüse-Eier-Käse-Masse darauf geben und verteilen.
<p>Bei 200 ° C etwa 25-30 Minuten knusprig backen. Dazu passen Kräuterquark und frischer Salat.</p>	

Aus: Kochen und Backen mit der Diakonie. Einfache und günstige Rezepte zusammengestellt von der Schuldnerberatung des Diakonischen Werkes im Evangelischen Kirchenkreis Wied, Rheinstraße 69, 56564 Neuwied