

# Knuspriger Kartoffelkuchen



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