

Gewürz-Kartoffelkuchen

Vor- und zubereiten: ca. 25 Min.

Backen: ca. 55 Min.

Für eine Springform von ca. 24 cm Ø, Boden mit Backpapier belegt

1 ausgewallter Blätterteig (ca. 32 cm Ø)

in die vorbereitete Form legen, evtl. Teig locker nach Innen einschlagen, sodass ein Rand von ca. 5 cm Höhe entsteht. Boden mit einer Gabel dicht einstechen

3 Esslöffel **Paniermehl**

auf dem Teigboden verteilen

250 g **Süsskartoffeln**,
in ca. 3 mm dicken Scheiben

darauf verteilen

¼ Teelöffel **Salz**

salzen

250 g **mehlig kochende Kartoffeln**,
in ca. 3 mm dicken Scheiben

darauf verteilen

Guss

3 dl **Halbrahm**

2 **Eier**

3 Esslöffel **Mehl**

1 **Knoblauchzehe**, gepresst

1 Esslöffel **Raz el Hanout***

¾ Teelöffel **Salz**

alles in einer Schüssel gut verrühren

250 g **Krautstiel**, in feinen Streifen

daruntermischen, auf den Kartoffeln verteilen

Backen: ca. 30 Min. auf der untersten Rille des auf 220 Grad vorgeheizten Ofens. Herausnehmen, Kuchen mit Alufolie bedecken, ca. 25 Min. fertig backen. Herausnehmen, auf einem Gitter etwas abkühlen, aus der Form nehmen, warm servieren.

Tipp

Raz el Hanout durch 2 Esslöffel Rosmarin oder Thymian, fein gehackt, ersetzen.

Pro Person: 41 g Fett, 14 g Eiweiss, 64 g Kohlenhydrate, 2858 kJ (684 kcal)

* Raz el Hanout ist eine marokkanische Gewürzmischung, die bis zu 30 verschiedene Gewürze enthält (z. B. Gewürznelken, Kardamom, Koriander, Muskat, Paprika, Pfeffer, Zimt), erhältlich in orientalischen Spezialitätenläden. Ersatz: (scharfer) Curry.

