



Rezeptinfo

Zutaten für 8 Portionen

Zubereitungszeit: 20 Min. + 40 Min. Backzeit

pro Portion: 1339 kJ, 320 kcal, 28,8 g Kohlenhydrate, 11,2 g Eiweiß, 18,3 g Fett, 103 mg Cholesterin, 1,6 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad:  Kosten: 

Zubereitung

Unsere neue Challenge führt dich quer durch Deutschland in die verschiedenen Bundesländer. Heute machen wir Halt in Rheinland-Pfalz und verarbeiten alles was die Black Box hergibt und typisch für diese Region ist. Dabei ist dieses tolle und echt leckere Rezept entstanden: Herzhafter Kartoffelkuchen! Knete einen Teig aus Mehl, Schmand, Schlagsahne und etwas Salz, rolle ihn aus und lege ihn in eine tiefe Pfanne. Darauf kommt eine herzhaft gewürzte Creme aus Schmand, Eiern, Milch und Käse. Belegt wird das Ganze mit gehobelten Kartoffeln, Zwiebeln und Schinkenwürfeln. Jetzt noch ab in den Ofen, fertig backen, mit Schnittlauch dekorieren und zusammen mit einem leckeren und würzig abgeschmeckten Dip aus Apfelmus, Apfelsaft und Weißweinessig genießen.

Step 1:

Für den Boden des Kartoffelkuchens zuerst das Mehl mit dem Salz, dem Schmand und der Sahne zu einem glatten Teig kneten. Diesen lässt du abgedeckt für ca. 10 Minuten ruhen.

Step 2:

In der Zwischenzeit bereitest du die Eier-Schicht vor. Dazu hackst du zwei Knoblauchzehen fein und gibst sie zusammen mit dem Schmand, den Eiern, Salz und Pfeffer in eine Schüssel. Alles glatt verrühren. Gib noch den geriebenen Emmentaler, die Gewürze und die Milch dazu und verrühre alles miteinander.

Step 3:

Heize den Backofen auf 200 °C Ober-/ Unterhitze vor. Für den Belag die Schalotten schälen und in feine Ringe schneiden. Den Schnittlauch ebenfalls. Wasche die Kartoffeln gründlich ab und befreie sie von Erde. Mit einer Vierkantreibe in schmale Scheiben hobeln.

Step 4:

Nun rollst du den Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche in der Größe deiner Pfanne aus. Diese muss ofenfest sein. Gib den Teig in die ungefettete Pfanne und backe ihn für ca. 5 Minuten auf mittlerer Stufe. Im Anschluss die Eier-Mischung hineingießen und mit den gehobelten Kartoffeln, den Zwiebeln und den Schinkenwürfeln toppen. Kurz anbacken lassen und dann im Backofen für ca. 25 Minuten backen lassen.

Step 5:

Während der Backzeit bereitest du den Dip zu. Dazu erwärmst du das Apfelmus mit dem Apfelsaft, dem Essig und den Gewürzen. Lasse den Dip ca. 5 Minuten einköcheln.

Step 6:

Nach der Backzeit, die Pfanne aus dem Ofen nehmen und den Kartoffelkuchen mit den Schnittlauchringen garnieren. Gemeinsam mit dem Apfel-Dip servieren.

Zutaten

Für den Boden:

200 g	Mehl
1 Prise	Salz
100 g	Schmand
100 ml	Sahne

Für die Eier-Schicht:

2	Knoblauchzehen
100 g	Schmand
2	Eier
	Salz
	schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen
100 g	Emmentaler, gerieben
1/2 TL	Paprika, edelsüß
1 Prise	Nelke, gemahlen
1 Prise	Muskatnuss, gerieben
50 ml	Milch

Für den Belag:

2	Schalotten
1/2 Bund	Schnittlauch
2	Kartoffeln, festkochend
50 g	Schinkenwürfel

Für den Dip:

3 EL	Apfelmus
100 ml	Apfelsaft, naturtrüb
1 EL	Weißweinessig
1 Prise	Muskatnuss, gerieben
1 Prise	Zimt
1 Prise	Nelke, gemahlen
	Salz
	schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen

Sonstiges:

	Ofenfeste Pfanne
	Nudelholz
	Vierkantreibe

