

Deftiger Kartoffelkuchen vom Blech

Zutaten:

2,5 kg Kartoffeln
2 große Zwiebeln
1 Eßl. Speisestärke
2 Eier
250 g durchwachsener Speck
30 g Butterschmalz
300 g Gouda mittelalt
Salz, Pfeffer, Muskat
Fett

1. Die Kartoffeln mit der Schale gar kochen und über Nacht kalt werden lassen. Dann pellen und grob raspeln.
2. Die Zwiebeln und den Speck fein würfeln und im Butterschmalz auslassen und abkühlen lassen.
3. Den Käse grob reiben. Aus Kartoffeln, Zwiebeln, Speck, Eiern, Stärke, Käse und den Gewürzen einen lockeren Teig herstellen.
4. Die Kartoffelmasse in einem tiefen, gefetteten Backblech gleichmäßig verstreichen. Im vorgeheizten Backofen bei 200°C oder 180°C Umluft ca. 35 min backen.

Dazu passt entweder Kompott oder grüner Salat