

Kartoffel-Käserolle

Für 2 Personen :

1 grosse Kartoffel 4 Eier 160 g Gouda
1/2 Bund Basilikum 2 EL Crème-fraiche 1 Zitrone
1 1/2 L Olivenöl

Die Kartoffel schälen und in feine Scheiben hobeln Olivenöl in die Pfanne geben und die Kartoffelscheiben in der Pfanne verteilen.

Den Gouda grob reiben und auf den Kartoffeln verteilen Die Eier in einer Schale aufschlagen und mit Salz und Pfeffer würzen gut vermengen.

Die Eiermasse dann in die Pfanne auf die Kartoffeln und den Käse gießen. Basilikum zupfen und in die Pfanne streuen alles bei kleiner Hitze garen. Dabei einen Deckel auf die Pfanne setzen.

Nach ca. 4 Minuten die Hitze für 1-2 Minuten hochdrehen Den Fladen aus der Pfanne nehmen (wenn der Boden schön goldbraun ist) und mit Creme Fraiche bestreichen.

Mit Salz und Pfeffer würzen und Zitronenschale darüber reiben. Dann die Zitrone durchschneiden und noch etwas Zitronensaft darüber träufeln.

Den Fladen einrollen, so dass eine Rolle entsteht und zum Servieren in kleine Stücken schneiden.

Steffen Henssler am 17. Dezember 2020