

Kartoffel-Lauch-Kuchen

Für 2 Personen

1 Zwiebel	2 EL Butter	500 g Kartoffeln, mehlig
Salz, Pfeffer	1 Msp. Muskat	2 Eier
3 EL Crème-fraîche	3 EL Kartoffelstärke	100 g Bergkäse
1 Stange Lauch	150 g Champignons	1 Knoblauchzehe
2 EL Butterschmalz		

Den Backofen auf 220 Grad (Ober-und Unterhitze) vorheizen. Die Zwiebel schälen, in feine Würfel schneiden und in einer Pfanne mit 1 EL Butter glasig dünsten. Die Kartoffeln schälen und auf einer Gemüsereibe raspeln. Den Käse fein reiben. Dann Kartoffeln und Zwiebeln mit Salz, Pfeffer, Muskat, Eiern, Crème-fraîche, Kartoffelstärke und der Hälfte des Käses mischen. Alles in eine gefettete Springform (ca. 24 cm Durchmesser) geben und im vorgeheizten Ofen 30 Minuten backen. In der Zwischenzeit Lauch putzen, waschen und in feine Ringe schneiden. Champignons putzen und in feine Scheiben schneiden. Knoblauch schälen, fein hacken. Champignons und Lauch in einer Pfanne mit 2 EL Butterschmalz anschwitzen, Knoblauch zugeben, mit Pfeffer und Salz würzen. Dann auf den Kartoffelkuchen geben, mit dem restlichen Käse bestreuen und nochmals 10 Minuten im Backofen backen. Den Kuchen kurz stocken lassen, aus der Form nehmen, in Stücke schneiden und warm servieren.

Otto Koch am 17. Januar 2014