

# Kartoffel- kuchen



Für Menschen mit Geschmack.

**bioladen** 

[bioladen.de](http://bioladen.de)

# Kartoffelkuchen



## ZUTATEN

- ca. 700 g **bioladen\***Kartoffeln
- 300 g **bioladen\***Schmand
- 4 **bioladen\***Eier
- 1 EL Italienische Kräutermischung, getr.
- 2 TL Paprika, edelsüß
- Muskatnuss, frisch gerieben
- Salz
- Pfeffer, frisch gemahlen
- 200 g **bioladen\***Porree
- 250 g **bioladen\***Tomaten

### Optional:

ca. 75 g würziger Käse, grob geraspelt



Weitere Rezepte in unserem Kochbuch auf [www.bioladen.de/rezepte](http://www.bioladen.de/rezepte)

## ZUBEREITUNG

1. Am Vortag die Kartoffeln mit Schale garen, pellen und auskühlen lassen.
2. Schmand und Eier mit den Ital. Kräutern und Paprika verrühren, kräftig mit Muskatnuss, Salz und Pfeffer würzen.
3. Kartoffeln grob raspeln. Porree putzen, waschen und in dünne Ringe schneiden. Tomaten waschen, putzen, entkernen und würfeln.
4. Kartoffeln, Porree und Tomaten zur Schmand-Mischung geben und vorsichtig unterheben.
5. Locker in einer ofenfesten Form (ca. 30 cm Ø) verteilen. Im vorgeheizten Ofen bei 200 Grad (Umluft 180 Grad) auf der 2. Schiene von unten 40–45 Minuten backen.

**Variante:** Zusätzlich noch den geraspelten Käse unter die Schmand-Mischung heben



## BIO-KARTOFFELN VON JOSEF HAGEN & FAMILIE

Der Hof der Familie Hagen ist der westlichste biologisch dynamisch bewirtschaftete Hof in NRW. Er wird von der Familie Hagen in der dritten Generation betrieben und wurde 2005 auf Demeter umgestellt.



demeter



[bioladen.de/hagen-familie](http://bioladen.de/hagen-familie)