Reibekuchen vom Blech

Kartoffel-Gerichte » Kartoffel-Kuchen

Zutaten (20 Stücke)

» 1,5kg Kartoffel(n)
» 2 Zwiebel(n)
» 4 Ei(er)
» 2 EL Mehl
» 200g Lachsschinken
» Salz & Pfeffer
» etwas Öl
» 200g Crème fraîche
» 1/2 Bd. Petersilie

Bewertung

Beschaffung
in jedem Discounter

Kosten
6-10€

Zubereitungszeit
31-60min

Zubereitung

1. Kartoffeln schälen und waschen. Zwiebeln schälen. Beides fein reiben. Mit Eiern, Mehl und 3/4 der Schinkenwürfel verkneten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

2. Die Kartoffelmasse auf einem geölten Backblech (35x40cm) gleichmäßig verteilen. Im vorgeheizten Ofen bei 175°C ca. 30min goldbraun backen.

3. Restliche Schinkenwürfel ohne Fett knusprig braten. Crème fraîche glatt rühren. Petersilie waschen und, bis auf etwas, fein hacken. Crème fraîche in Klecksen und Schinkenwürfel auf dem Reibekuchen verteilen. Mit Petersilie bestreuen und garnieren.

Nährwerte: 120kcal/E5g/F6g/KH10g pro Stück

angelegt am: 07.04.2004 Rezept-Nr: 1011

Die Rezept-Datenbank - http://www.Rezept-Insel.de - ©2024 M.Hennicke