



## **Rezept für Kartoffelkuchen mit Porree**

- 750 g Kartoffeln mit der Schale garen, heiß pellen und durch die Kartoffelpresse drücken.  
Zusammen mit
- 40 g Butter und
- 2 Eiern und
- 300 g Weizenmehl sowie
- Salz und Muskat zu einem glatten Teig verarbeiten. Ein Backblech mit Backpapier auslegen und den Teig darauf ausrollen.
- 2-3 Stangen Porree putzen, waschen und in dünne Ringe schneiden. In
- 20 g Butter etwa 5 Min. vorgaren.
- 1 rote Paprika putzen, waschen und in schmale Streifen schneiden.  
Den Teigboden mit
- 100 g Tomatenmark bestreichen, Porree und Paprika darauf verteilen.
- 2 Äpfel (Boskoop) waschen, in Spalten schneiden und mit etwas
- Zitronensaft beträufeln und ebenfalls auf dem Boden verteilen.
- 125 ml Sahne mit
- 3 Eiern und
- 150 g ger. Käse sowie
- ½ TL getr. Oregano verquirlen und auf den Kuchen gießen. Im Backofen bei ca. 200 Grad etwa 25 Min. backen.