



Kartoffelkuchen vom Blech

12-18 Portionen

2500 g Kartoffeln
200 g Zwiebeln
200 g durchwachsener, geräucherter Speck
200 g Doppelrahm-Frischkäse
300 g Gruyère [Appenzeller]
3 Eier
50 g Butterschmalz
Salz
Pfeffer

Kartoffeln mit Schale kochen und über Nacht stehen lassen
Zwiebeln pellen und würfeln
Speck würfeln
Käse reiben
Speck und Zwiebeln in 30 g Butterschmalz dünsten und beiseite stellen
Kartoffeln pellen und grob raspeln

Die geraspelten Kartoffeln portionsweise in eine große Schüssel geben und dabei salzen und pfeffern. Den geriebenen Käse und die Speck-Zwiebel-Mischung am Schüsselrand verteilen. Den Frischkäse fein zerbröseln und zusammen mit den Eiern in die Mitte der Schüssel geben. Von der Mitte aus alles locker vermengen, aber nicht kneten oder zusammendrücken. Ein tiefes Backblech mit dem restlichen Butterschmalz (20 g) fetten und die Masse locker darauf verteilen. Bei 200° ca. 30 Min. goldbraun backen.

Passt gut zu Gegrilltem.