



## 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.