



## Kartoffelkuchen

2 Portionen

500 g Kartoffeln (mehligkochend)

1 Zwiebel

50 g Bergkäse

2 Eier

150 g Crème fraîche

2 EL Kartoffelstärke

Paprikapulver edelsüß

2 EL Olivenöl

350 g Tomaten

125 g rosa Champignons

½ Bund Lauchzwiebeln

2 Knoblauchzehen

½ Bund Rucola

175 g Mozzarella

2 EL Sonnenblumenöl

1 Zweig Basilikum

Salz

Pfeffer

- Kartoffeln grob reiben
- Zwiebel pellen, würfeln und in 1 EL Olivenöl glasig dünsten
- Bergkäse reiben
- Tomaten klein schneiden
- Champignons klein schneiden
- Lauchzwiebeln in feine Ringe schneiden
- Knoblauch pellen, Keim entfernen, sehr fein würfeln
- Rucola schneiden
- Mozzarella in sehr dünne Scheiben schneiden
- Basilikumblätter zerzupfen
- Backofen auf 220° vorheizen (Ober-/Unterhitze)

Springform mit 1 EL Olivenöl fetten. Kartoffeln, Zwiebel, Bergkäse, Eier, Crème fraîche, Stärke und eine Prise Paprikapulver zu einem Teig vermengen, in die Springform füllen und 30 Min. backen. Tomaten, Champignons, Lauchzwiebeln und Knoblauch im Sonnenblumenöl dünsten. Salzen und leicht pfeffern. Auf den Kartoffelteig geben, mit Rucola bestreuen und mit den Mozzarellascheiben belegen (möglichst lückenlos, damit der Rucola nicht austrocknet). Weitere 10 Min backen. Aus dem Ofen nehmen, etwas abkühlen lassen. Ring der Springform abnehmen und mit Basilikum bestreuen.

Dazu passt evtl. ein kleiner Salat und als Getränk Riesling oder weißer oder grauer Burgunder.