



Süskartoffelkuchen mit Speck

- Kuchenteig, rund (ausgewallt)
- 300 g Süskartoffeln*, geschält, grob geraffelt
- 1 Zwiebel*, in Streifen
- 50 g Lauch*, in Ringen
- 100 g Karotten*, grob geraffelt
- 100 g Speckwürfeli

- 2,5 dl Rahm
- 3 Eier*
- 75 g Käse* gerieben
- Pfeffer

*im Hoflädeli erhältlich

Rezept für 8 Stück.

Teig im Kuchenblech auslegen, Rand formen und den Boden mit einer Gabel einstechen.

Belag: Alle Zutaten mischen, auf dem Teigboden verteilen.

Ofen mit einem Blech auf der untersten Rille auf 200°C Heissluft/Umluft vorheizen (Ober-/Unterhitze 220°C).

Guss: Alle Zutaten bis und mit Pfeffer verrühren, über den Belag giessen.

Kuchen auf das vorgeheizte Blech stellen, 30-35 Minuten backen. Herausnehmen, heiss oder lauwarm servieren.