

Kartoffel-Käse-Baumkuchen aus dem Ofen

Zutaten | 4-6 Portionen

800 g	Kartoffel, festkochend
200 g	geriebener Käse (z. B. Gouda, Emmentaler)
3	Eier
200 ml	Sahne (oder Crème fraîche)
1	Zwiebel
	Salz
	Pfeffer
	Muskat
1-2 EL	Butter (für die Form)
Optional	Kräuter wie Petersilie oder Schnittlauch

Zubereitungszeit: ca. 60–70 Minuten

Zubereitung:

- Kartoffeln schälen und fein reiben oder in sehr dünne Scheiben hobeln.
- Kartoffeln mit Zwiebel, Käse, Eiern, Sahne, Salz, Pfeffer und Muskat mischen.
- Eine kleine Kastenform oder Auflaufform gut mit Butter ausstreichen.
- Eine dünne Schicht Kartoffelmasse in die Form geben und glatt streichen.
Für etwa 8–10 Minuten bei 200 °C Oberhitze backen, bis die Oberfläche leicht bräunt.
- Vorgang wiederholen: dünne Schicht, kurz bräunen, nächste Schicht usw.
Insgesamt 8–12 Schichten.
- Wenn alle Schichten gestapelt sind, das Gericht abdecken und weitere 25–30 Minuten bei 180 °C backen, damit alles vollständig durchgart.
- Kurz abkühlen lassen, aus der Form stürzen und in gleichmäßige Quadrate oder Scheiben schneiden.

Tipp:

Für mehr Würze Kräuter wie Thymian oder Rosmarin hinzufügen.

Nährwertangaben können je nach Größe und Gewicht der Lebensmittel variieren.
Die folgenden Angaben beziehen sich auf eine Portion von 100 g:

Nährwerttabelle

Energie	Fett	Kohlenhydrate	Eiweiß	Kalzium
165 kcal	10,9 g	10,9 g	6,2 g	119 mg