POTTHUCKE

4 PORTIONEN | VORBEREITUNG 20 MIN | KOCHEN 60 MIN

ZUTATEN

- 400 g gekochte Kartoffeln, durch die Kartoffelpresse gedrückt
- 800 g rohe Kartoffeln, fein gerieben und gut ausgedrückt
- 4-5 Eier
- 200 ml Schlagsahne
- Salz, Pfeffer, Muskat,
- Butter zum Einfetten

- 3-4 Mettwürste,
- ausgelassener Speck oder
- 350 g vorgegartes Gemüse (Blumenkohl, Brokkoli, Lauch, Pilze, Aubergine)

NOTES

Suggestion: add blueberries to the batter before cooking.

ZUBEREITUNG

1. Den Ofen auf 200 Grad vorheizen.
2. Eine Auflaufform buttern.
3. Die gegarten und rohen Kartoffeln in eine Schüssel geben und alle anderen Zutaten (außer Wurst, Speck, Gemüse) unterrühren.
4. Die Hälfte der Masse in die Auflaufform geben, glattstreichen.
5. Die Wurst, den Speck oder das Gemüse darauf verteilen und die restliche Kartoffelmasse darüber geben, glattstreichen.
6. Den Kartoffelkuchen in den vorgeheizten Ofen auf mittlere Schiene stellen und 45-50 Minuten backen.

