

Omas Rezeptesammlung

Salziger Käsekuchen - Einsiedler Ofeturli

Anzahl: 4 Kuchenbleche à 18 cm Durchmesser

Gattung: Herzhaft, Käse, Kartoffel, Kuchen

für den Teig:

750 g Pellkartoffeln,
250 g Mehl,
125 g Butter,

Salz,
Pfeffer

für den Belag:

600 g geriebener Sbrinz- oder
-Gruyère-Käse,
3 Eier,

300 ml Sahne,
300 g Speckwürfelchen (ca. 1 cm),
600 g Zwiebeln (gehackt)

Die kalten, geschälten Kartoffeln wie Rösti raffeln.

Mit dem Mehl (ohne Flüssigkeit) zu einem Teig verkneten und ca. 1 cm ausrollen.

Damit ein beschichtetes Kuchenblech belegen.

Für den Belag Käse mit Sahne, Eiern und Zwiebeln gut mischen.

Mit Pfeffer aus der Mühle würzen und auf den Kuchenboden verteilen.

Speckwürfel darüber streuen. In dem auf 190 Grad (Umluftofen) vorgeheizten Backofen ca. 30 Minuten goldgelb backen.

Dazu passt z.B. ein gemischter Blattsalat.