

## Kartoffel - Gemüsekuchen

Für 4 Portionen  
Pizzablech Q} 30 cm



650 g Kartoffeln  
2 Zwiebeln  
3-4 EL Mehl  
4 Eier  
2 EL Zitronensaft  
300 g Brokkoli  
200 g Zucchini  
150 g rote Paprika  
1 kleine rote Chilischote  
Salz  
schwarzer Pfeffer aus der Mühle  
Muskatnuss, frisch gerieben  
Zucker

### Guss

1 Bund frischer Schnittlauch  
300 g Creme fraiche  
1 Ei  
150 g geriebener Käse, z.B. mittelalter Gouda

### AUßERDEM:

Butter für das Blech

### ZUBEREITUNG

1. Kartoffeln und Zwiebeln schälen und fein reiben. Mehl und Eier unterrühren. Den Zitronensaft dazugeben und die Masse ca. 15 Minuten quellen lassen.
2. In der Zwischenzeit das Gemüse putzen und waschen, Paprika und Chilischote halbieren und entkernen. Das Gemüse klein schneiden, unter die Kartoffelmasse mischen und kräftig abschmecken.
3. Die Kartoffel-Gemüse-Masse auf das gefettete Pizzablech geben und glatt streichen. Wie angegeben vorbacken.
4. Den Schnittlauch kalt abbrausen, trocken schütteln, in Röllchen schneiden, mit Creme fraiche, Ei und Käse glatt rühren. Die Masse auf den vorgebackenen Kuchen geben und wie angegeben fertig backen.

So stellen Sie ein:

Ober-/Unterhitze 200 °C

Dampfzugabe gering

Vorbacken: 20 Minuten

Fertig backen: 25-30 Minuten