

Kartoffelkuchen mit Lauchfüllung

Ein Tortenbodenblech von 30 cm Ø

- 1000 g festkochende Kartoffeln
- 3 große Stangen Lauch
- 300 g geräucherter Bauchspeck
- Salz, schw. Pfeffer, Muskat
- 5 EL Creme fraiche
- 300 g Grieß
- 1,5 TL Backpulver
- 250 g weiche Butter / Butter
- 4 Eier
- 2 Tüten geriebener Parmesankäse
- Paniermehl zum Ausstreuen fürs Blech

Kartoffeln mit Schale weich kochen, Lauch putzen, halbieren, in 3 cm Stücke schneiden. Speck fein würfeln, anbraten, Lauch vorsichtig unterrühren, 5 Minuten schmoren. Mit Salz, Pfeffer, Muskat würzen, Creme fraiche unterziehen, beiseite stellen. Backofen auf 200 Grad vorheizen. Die gepellten Kartoffeln heiß durch die Kartoffelpresse drücken, erkalten lassen. 200 g Grieß mit Backpulver mischen, mit 200 g Butter, Eiern, 1 Tüte Parmesan unter die Kartoffelmasse rühren. Mit Salz Muskat abschmecken. Backblech einfetten, mit Paniermehl ausstreuen, 3/4 der Kartoffelmasse auf dem Tortenbodenblech verstreichen mit kleinem Rand. Lauch auf dem Boden verteilen, den restliche Teig mit dem übrigen Grieß verkneten, ausrollen, Platte in Streifen schneiden und den Kuchen gitterförmig verzieren. In die Zwischenräume Butterflöckchen und restlichen Parmesankäse verteilen. Den Kuchen in 45 Minuten hellbraun backen und heiß servieren!