

KW 44/2024

Kartoffelkuchen mit Balsamico-Zwiebeln

Dieser herzhafte Kartoffelkuchen kombiniert den köstlichen Geschmack von knusprigen Kartoffeln, cremigem Käse und süßen, karamellisierten Zwiebeln. Perfekt für ein besonderes Abendessen oder zum Brunch

Zutaten für 1 Tarte-Form (26 cm Durchmesser)

Für die karamellisierten Zwiebeln: 2 EL Bratöl, 500 g rote Zwiebeln, in feine Ringe geschnitten, 2 EL Zucker, 2 EL Balsamico, Salz & Pfeffer

Für den Kartoffelkuchen: 1 EL Bratöl (zum Einfetten der Form), 1 kg festkochende Kartoffeln, Salz & Pfeffer, 150 g Crème fraîche, 150 g Brie oder Ziegenkäse, die karamellisierten Zwiebeln (siehe oben), 6 Zweige Thymian oder 1 EL getrockneter Thymian, 100 g Walnüsse in Schale, geknackt und grob gehackt

Zubereitung

Kartoffeln als Pellkartoffeln garkochen. In der Zwischenzeit Öl in einer Pfanne erhitzen, Zwiebeln hinzufügen und zugedeckt ca. 10 Minuten bei mittlerer Hitze dämpfen. Zucker und Essig dazugeben und weitere 10 Minuten offen köcheln lassen, bis die Zwiebeln karamellisieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken, abkühlen lassen. Backofen auf 180 °C vorheizen. Form einfetten und die noch heißen Pellkartoffeln komplett mit Schale hineinlegen. Mit einem Glas die Kartoffeln zerdrücken und am Rand hochdrücken, bis ein regelmäßiger Kartoffelboden mit Rand entsteht. Kräftig salzen und pfeffern. In der Mitte des Backofens 10 Minuten vorbacken, Form herausnehmen und ein paar Minuten abkühlen lassen. Crème fraîche auf dem Kartoffelboden verteilen. Gewürfelten Käse, karamellierte Zwiebeln und Thymian darauf geben. Mit Salz und Pfeffer würzen, dabei den Rand nicht vergessen. Den Kartoffelkuchen in der unteren Hälfte des Ofens 30-35 Minuten backen, bis der Rand goldbraun ist. 10 Minuten vor Ende der Backzeit die Walnüsse auf dem Kartoffelkuchen verteilen. Aus dem Ofen nehmen, kurz ausdampfen lassen, in Stücke schneiden und servieren.



TIPP: Für noch mehr Raffinesse und einen besonderen Geschmack können 50 g Rosinen (etwa 1 Stunde in Apfelsaft einweichen) oder auch 50 g Apfelwürfel (1 cm Kantenlänge) zu den Zwiebeln gegeben werden, bevor diese auf dem Kartoffelboden verteilt werden.

**Wir wünschen einen guten Appetit
Ihr Team vom Gärtnerhof Callenberg**

Gärtnerhof Callenberg, Callenberg 12a, 96450 Coburg

Inh.: Dietrich und Friederike Pax

Tel.: 09561/62623, Fax: 09561/235777, Mail: bestellung@gaertnerhof-callenberg.de

D-037 Öko-Kontrollstelle Ust.-Nr. DE 224708876

www.gaertnerhof-callenberg.de

Bankverbindung: GLS Bochum IBAN DE45 430609676007291100 BIC GENODEM1GLS