UNSERE REZEPTE

LAURA

Kartoffel-kuchen

LAURA

- mittelfrühe, vorwiegend festkochende Speisesorte
- aromatischer Geschmack
- tiefgelbe Fleischfarbe
- die „Königin der roten Schale“

www.europlant.biz

EUROPLANT

UNSERE REZEPTE

einfach

LAURA
Kartoffelkuchen

ZUTATEN
(für 4 Personen)

1 ½ kg vorwiegend festkochende Kartoffeln (**LAURA**)

300 g würziger Käse

1 Ei

4 Knoblauchzehen

150 g Crème fraîche

150 ml Milch

Salz, Pfeffer und Muskat

ZUBEREITUNG

Kartoffeln schälen, waschen und in sehr dünne Scheiben schneiden.

Eine Auflaufform buttern und darin die Kartoffelscheiben und den geriebenen Käse abwechselnd übereinander schichten.

Milch, Crème fraîche, gepressten Knoblauch und Ei verquirlen und mit Salz, Pfeffer und Muskat kräftig würzen. Masse über die Kartoffeln gießen.

Den Kartoffelkuchen im vorgeheizten Ofen bei 160 °C (Umluft 150 °C) ca. 1 Stunde goldbraun backen.

EUROPLANT

EUROPLANT Pflanzenzucht GmbH
Wulf-Werum-Str. 1 | 21337 Lüneburg
www.europlant.biz