

Kartoffel-Porree Hackkuchen

Julinka



unsere Rezepte

- vorwiegend festkochend
- mit gelber Fleischfarbe und schöner Knollenform
- sehr hohe Farbstabilität
- mit glatter Schale



einfach



Kartoffel-Porree Hackkuchen

Zutaten

Rezept für 4 Personen

- 450 g Kartoffeln Sorte **Julinka**
- 450 g Weizenmehl Typ 550
- 1 TL Salz
- 1 Packung Trockenhefe
- 2 EL Olivenöl
- 1 TL Zucker

Zubereitung

Butter, Mehl, 1 Ei und Salz zu einem Teig vermischen. Den Teig in Folie wickeln und ca. 40 Minuten kalt stellen. Währenddessen die Kartoffeln in kochendem Wasser garen lassen. Den Porree waschen und in Stücke schneiden. Knoblauch und Zwiebel schälen und fein würfeln. Hack und Tomatenmark verkneten. Mit Pfeffer und Salz würzen. Öl in einer Pfanne erhitzen, Knoblauch und Zwiebel darin andünsten. Hack in die Pfanne geben und anbraten. Hack herausnehmen und abkühlen lassen. Porree unter Wenden andünsten, herausnehmen und auf Küchenpapier gut abtropfen lassen. Kartoffeln abgießen, kalt abschrecken und pellen. Die Kartoffeln in Scheiben schneiden. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche kneten und ausrollen. Den Teig in eine gefettete, runde Quicheform legen, den Rand dabei andrücken.

Hack, Kartoffeln und Porree auf den Boden geben. Die Milch und 4 Eier verrühren und mit Pfeffer, Salz und Muskat würzen. Anschließend die Eiermilch in die Form gießen und im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 175°C / Umluft: 150°C / Gas: Stufe 2) auf der unteren Stufe ca. 75 Minuten garen.



Guten Appetit!

EUROPLANT Pflanzenzucht GmbH

Postfach 1380 · D-21303 Lüneburg · Tel.: +49 4131 7480-05 · Fax: +49 4131 74 80-580
Mail: europlant@europlant.biz · www.europlant.biz