

Kartoffel-Zwiebel-Kuchen mit Speck

1 kg Kartoffeln
2 Gemüsezwiebeln
2 Knoblauchzehen
40 g Butter
125 g Speckwürfel
5 Eier
1 TL Gemüsebrühe
2 Prisen Muskat
1 EL Petersilie
 $\frac{1}{2}$ -1 TL Salz
1 Prise Pfeffer

*Der Speck kann auch
weggelassen werden für ein
vegetarisches Gericht.*



Martina Ruck
selbständige Beraterin
www.ofenzauberei.de
info@ofenzauberei.de

Kartoffeln schälen und klein schneiden in Würfel, in Salzwasser garen.
(im TM mit 800 g Wasser und 1 TL Salz im Gareinsatz: **20 min./Varoma/Stufe 1**)

Gekochte Kartoffeln abgetropft in die große 2-Liter-Nixe geben.

In der Zwischenzeit Gemüsezwiebeln und Knoblauch fein würfeln.
(im TM: **5 sek./Stufe 5**, nach unten schieben, Butter zugeben)

Zusammen in geschmolzener Butter andünsten.
(im TM: **6 min./Varoma/Stufe 2**)

Angedünstete Zwiebelmasse und Speckwürfel zu den Kartoffeln in die Nixe geben.

Eier, Gemüsebrühe, Muskat, Petersilie, Salz und Pfeffer miteinander verquirlen.
(im TM: **15 sek./Stufe 4**).

Eiermischung zu den Kartoffeln und Zwiebeln gießen und alles gut miteinander verrühren.
Die Masse in die runde Ofenhexe geben und glattstreichen.

Im vorgeheizten Backofen bei **180 Grad Ober-/Unterhitze**
ca. **55-60 min.** backen.