

Rezept

Erbsen-Kartoffel-Kuchen

Ein Rezept von Erbsen-Kartoffel-Kuchen, am 25.04.2024

Zutaten

| | |
|--|--------------------------|
| 300 g vorwiegend fest kochende Kartoffeln | 6 EL TK-Erbsen |
| 3 EL Öl | 1 Bund Petersilie |
| 4 Frühlingszwiebeln | 10 Eier |
| 150 ml Milch | 1 TL Essig |
| 1 TL Backpulver | 1 EL Mehl |
| Salz | Pfeffer |
| Fett für die Form | |

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 390 kcal

Zubereitung

1. Die Kartoffeln schälen und würfeln. Das Öl in einer Pfanne erhitzen, Kartoffeln darin 15 Min. bei schwacher Hitze unter Rühren braten. Erbsen zugeben und 5 Min. mitbraten.
2. Inzwischen Petersilie waschen, trocknen und fein hacken. Frühlingszwiebeln putzen, waschen und in Scheiben schneiden. Eier, Milch, Essig und Backpulver mit dem Schneebesen verquirlen. Mehl langsam unterrühren, dabei weiterschlagen. Petersilie und Frühlingszwiebeln dazugeben, alles kräftig salzen und pfeffern.
3. Ofen auf 180° (Umluft 160°) vorheizen. Die Kartoffel-Erbsen-Mischung etwas auskühlen lassen und unter die Eiermasse rühren. Eine Springform einfetten. Masse hineingießen und ca. 35 Min. im Ofen (Mitte) backen, bis die Oberfläche goldgelb ist.