Rezept

Kartoffel-Käsekuchen

Ein Rezept von Kartoffel-Käsekuchen, am 29.04.2024

Zutaten

600 g	Kartoffeln
3 EL	Margarine
500 g	Magerquark
	Pfeffer
2 TL	edelsüßer Paprika
3 EL	Semmelbrösel
3	Zwiebeln
2	Eier
	Salz
1 Bund	glatte Petersilie
2 EL	scharfer Senf
100 g	frisch geriebener Käse (z. B. Gouda)

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 6 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 280 kcal

Zubereitung

1. Kartoffeln schälen, grob raspeln, ausdrücken. Zwiebeln schälen, grob hacken. Kartoffeln und Zwiebeln in 2 EL Margarine 10 Min. braten. Backofen auf 175° vorheizen.

2. Eier trennen. Quark mit den Eigelben verrühren, salzen, pfeffern. Petersilie waschen und hacken. Paprika, Petersilie und Senf unter den Quark rühren. Eiweiße zu Schnee schlagen, unter den Quark heben und mit den Kartoffeln vermischen.

3. Springform mit Margarine ausfetten, mit Semmelbröseln ausstreuen. Kartoffelmasse einfüllen und glatt streichen.

4. Kuchen 50 Min. im Ofen backen (Mitte, Umluft 160°). Käse darüber verteilen, weitere 10 Min. backen.