

Rezept

# Kartoffelfladen

Ein Rezept von Kartoffelfladen, am 17.04.2024

## Zutaten

<b>1 TL</b> Honig	<b>1 Würfel</b> Hefe
<b>500 g</b> gekochte, ausgekühlte Kartoffeln	<b>500 g</b> helle Mehlmischung
<b>12 g</b> Salz	<b>1 Msp.</b> Brotgewürz
<b>150 g</b> Emmentaler am Stück	<b>2-3</b> große Zwiebeln
<b>1 TL</b> Öl	Salz
Pfeffer	<b>1 TL</b> getrockneter Majoran

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 1 Backblech (ergibt 16 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 175 kcal

## Zubereitung

1. 100 ml lauwarmes Wasser mit dem Honig in ein Schüsselchen geben, die Hefe hineinbröckeln, mit dem Honig auflösen und ca. 10 Min. ruhen lassen, bis sie Blasen bildet.
2. Inzwischen die Kartoffeln pellen und reiben. Mehlmischung, Salz, Brotgewürz und 250 g geriebene Kartoffeln in einer Rührschüssel mischen. Anschließend das Hefewasser zugeben und alle Zutaten in der Schüssel mit den Knethaken des Handrührgeräts verkneten.
3. Nach und nach 200 ml lauwarmes Wasser zugeben, bis der Teig eine geschmeidige Konsistenz hat. Den Teig zugedeckt an einem warmen Ort 45 Min. gehen lassen.
4. Inzwischen den Emmentaler reiben. Die Zwiebeln schälen und in Ringe schneiden. Das Öl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebeln darin glasig dünsten. Ein Backblech mit Backpapier auslegen und den Backofen auf 220° vorheizen.
5. Den Teig auf das Backpapier geben und mit dem mit Reismehl bestäubten Nudelholz auf Größe des Blechs ausrollen. Den Fladen mit Emmentaler bestreuen und mit den Zwiebelringen belegen. Die restlichen Kartoffeln aufstreuen, den Fladen kräftig mit Salz, Pfeffer und Majoran würzen und im heißen Backofen (Mitte) 30 Min. backen.