

## Rezept

# Italia Kartoffelkuchen

Ein Rezept von Italia Kartoffelkuchen, am 07.08.2024

## Zutaten

<b>500 g</b>	500 g mehligkochende Kartoffeln	<b>280 g</b>	Mehl
<b>80 g</b>	Butter	<b>1</b>	Ei
	Salz	<b>1</b>	Zwiebel
<b>2</b>	Knoblauchzehen	<b>40 g</b>	getrocknete Tomaten
<b>100 g</b>	Mortadella am Stück	<b>1/2 TL</b>	½ TL getrockneter Salbei
<b>150 g</b>	saure Sahne	<b>2 EL</b>	2 El Distelöl
	Basilikumblätter für die Deko		Butter für das Backblech

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 1 Backblech (8 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min  
**Pro Portion** Ca. 340 kcal

## Zubereitung

1. Kartoffeln in 20 Min. garen, pellen, reiben. Die Hälfte mit Mehl, Butter, Ei und 1 TL Salz vermengen. Ofen auf 200° (Umluft 180°) vorheizen. Ein Blech einfetten. Den Teig ausrollen (ca. 28 cm Ø), auf das Blech legen. Im Ofen (Mitte) 25 Min. backen. Zwiebel und Knoblauch schälen, mit Tomaten und Mortadella würfeln. Alles mit übrigen Kartoffeln, Salbei, saurer Sahne mischen, salzen. Fladen damit bestreichen, mit Öl bepinseln. Im Ofen (Mitte) 15 Min. backen. Mit Basilikumblättern bestreuen.