

Rezept

Kartoffel-Käse-Fladen

Ein Rezept von Kartoffel-Käse-Fladen, am 02.07.2026

Zutaten

800 g vorwiegend festkochende Kartoffeln	1 große Zwiebel
1 EL Butter	Salz
400 g junger Montasio oder Asiago	Pfeffer

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 520 kcal

Zubereitung

1. Die Kartoffeln schälen, waschen und in kleine Würfel schneiden. Die Zwiebel schälen und fein hacken. Die Butter in einem Topf zerlassen und die Zwiebel darin andünsten. Die Kartoffeln dazugeben, dann 1/4 l Wasser dazugießen. Salzen und zugedeckt bei schwacher Hitze in etwa 20 Min. sehr weich kochen. Sie saugen das Wasser dabei auf. Bei Bedarf noch etwas nachgießen.
2. Die Kartoffeln (falls nötig) abgießen und in eine große Pfanne geben. Mit dem Kartoffelstampfer leicht zerdrücken. Den Käse von der Rinde befreien und in kleine Würfel schneiden. Mit den Kartoffeln mischen und gut pfeffern. Die Kartoffel-Käse-Mischung bei mittlerer Hitze unter Rühren erwärmen, bis der Käse zu schmelzen beginnt.
3. Die Hitze klein stellen. Die Kartoffelmischung wie einen Fladen zusammendrücken und bei schwacher Hitze offen etwa 20 Min. backen, bis sie eine schöne Kruste hat. Falls dabei sehr viel Fett austritt, dieses vorsichtig abgießen.
4. Den Fladen auf einen Teller gleiten lassen, mit der ungebackenen Seite in die Pfanne stürzen und bei mittlerer Hitze noch einmal etwa 10 Min. backen. In Stücke schneiden und servieren.