

# KARTOFFELKUCHEN AUS DEM BACKOFEN



## Zutaten Kartoffelkuchen:

- 1 kg Kartoffeln, vorwiegend festkochend
- 1 Stange Lauch
- 2 Eier
- 250 g Speckwürfel
- 1 Rettich
- Muskatnuss
- Zitronensaft
- 1 TL Honig
- Petersilie
- Salz & Pfeffer

## Für die Kotelette:

- Kotelette
- 1 Zweig Rosmarin
- Öl und 1 Stkck Butter
- Salz & Pfeffer

## Außerdem:

- Backform
- Spiralschneider
- Reibe, grob

## Zubereitung:

Den Backofen auf 200° C Umluft vorheizen.

Die Kartoffeln waschen, schälen und mit einer Reibe grob reiben. Die Kartoffel salzen und in ein Tuch geben. Kurz ziehen lassen, ca. 10 Minuten, um dann die grob geraspelten Kartoffeln auszudrücken.

Den Lauch halbieren, waschen und feine Streifen schneiden.

In einer Pfanne den Speck anrösten und zusammen mit dem Lauch und den geriebenen Kartoffeln in eine Schüssel geben. Mit Salz, Pfeffer und etwas frisch geriebener Muskatnuss zusammen mit den Eiern vermischen.

Die Backform mit etwas Öl ausreiben und die Kartoffelmasse hineingeben. Die Backform in den vorgeheizten Backofen für ca. 45 Minuten hineingeben. Wenn es zu dunkel oben wird, dann etwas Backpapier auflegen.

# KARTOFFELKUCHEN AUS DEM BACKOFEN

In der Zwischenzeit die Kotelette kurz abwaschen und trocken tupfen. In einer Pfanne Öl heiß werden lassen und die Kotelette hineingeben den Rosmarinzweig hinzugeben und etwas Butter hinein. Von beiden Seiten scharf anbraten. Die Kotelette wieder herausnehmen und in eine Ofenform geben und mit etwas Folie abdecken.

Den Rettich waschen und mit einem Spiralschneider aufschneiden. Die Rettichringe mit dem Honig, Zitronensaft, Salz & Pfeffer würzen.

Den Kartoffelkuchen aus dem Ofen nehmen und kurz abkühlen lassen. Den Backofen abstellen, offen lassen und die Ofenform mit den Kotelette – ohne Folie – hineinstellen. In der Zwischenzeit den Rettich auf den Kartoffelkuchen geben, die Kotelette dazugeben und genießen.

