

Kartoffelkuchen (Auflaeufe)



Zubereitung

Kochen Sie die Kartoffeln mit ihren Schalen für 20 Minuten. Abtropfen lassen und die Schalen entfernen, dann mit einem Kartoffelstampfer in einer Schüssel zerdrücken. Fügen Sie die Schinkenwürfel, die geriebenen Caciocavallo- und Provolone-Käse, die Eier und das Salz hinzu. Kneten Sie alles zusammen, bis die Mischung glatt ist, etwas Öl zugeben, um es lockerer zu machen. Fetten Sie ein rechteckiges Backblech, es mit Semmelbröseln bestreuen und die Kartoffel-Mischung übergießen. Ebnet Sie es gut, streuen Sie die Oberfläche mit Butterflocken und einigen mehr Semmelbröseln. Backen Sie den Käse- und Kartoffelkuchen bei 180°C für 45 Minuten, bis er eine goldbraune Kruste auf der Oberfläche gebildet hat. Lassen Sie ihn eindicken vor dem Servieren.

Tipps

Sie können Ihren eigenen Lieblingskäse für diesen Kuchen wählen, aber bedenken Sie, er ziemlich fest sein sollte und mit niedriger Tendenz, Wasser zu lösen.

Allgemeinwissen

Die Geschichte geht, dass diese Kartoffelkuchen zum ersten Mal in Neapel gemacht wurden, im 18. Jahrhundert, für die Hochzeit von Fernando und Maria Carolina von Bourbon.

Informationen

Zubereitung 45 Minuten

Gesamtzeit 45 Minuten

Dient X Serviert 4 Personen

Schwierigkeitsgrad Einfach

la terra di Puglia



Unsere Produkte kaufen

Autentici prodotti di Puglia solo su
shop.laterradipuglia.it

Wir versenden die Deutschen innerhalb von 48 Stunden
Ausgewählte Produkte von höchster Qualität

DISCOUNT10

Verwenden Sie diesen Code einen Rabatt von 10% zu erhalten

Zutaten

Kartoffeln (5 Kartoffeln)

Gekochter schinken 150 Gramm

Mozzarella-käse 150 Gramm (Oder Provolone als Alternative)

Käse 70 Gramm (Caciocavallo-Käse, gerieben)

Eier 3 Einheiten

Extra natives olivenöl (5 EL Olivenöl)

12 (Nach Geschmack)

Butter (Nach Geschmack)

Paniermehl (Nach Geschmack)