

## Rezept Olsberger-Kartoffelkuchen



Zutaten für 4 Personen:

Ihr benötigt:	
1,5Kg Kartoffeln	
1 Lage Schinkenspeck	
30 Scheiben Olsberger Mettwurst	
2 Zwiebeln	
2 Eier	
Salz, Pfeffer, Paprika, Muskatnuss	
Schnittlauch	
etwas Öl	
Käse zum überbacken	

Zunächst den Backofen auf 180 Grad Ober-und Unterhitze vorheizen.

Anschließend die Kartoffeln schälen und mit einer Küchenmaschine oder einer groben Reibe fein raspeln.

Die Masse anschließend in ein Sieb auffangen und zum Abtropfen in die Spüle stellen.

Während die Kartoffeln noch Wasser abgeben, 2 mittelgroße Zwiebeln schälen und zusammen mit einer Lage Schinkenspeck, etwas Schnittlauch und unserer Olsberger Mettwurst in kleine Stückchen schneiden.

In der Zwischenzeit sind die Kartoffeln gut abgetropft und werden in eine Schüssel umgefüllt. Nun die zerkleinerten Zutaten, sowie die Eier zugeben, den Teig gut vermischen und mit reichlich Muskatnuss, Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken.

Eine Backform mit Öl aus-pinseln, den Kartoffelteig hineingeben und mit Käse bestreuen.

Das ganze etwa 2-2,5 Stunden bei 180 Grad auf mittlerer Schiene backen.

Wer gern Reibeplätzchen oder Zwiebelkuchen isst, wird unseren Olsberger Kartoffelauflauf lieben.

Wir wünschen Guten Appetit!

