

## Kartoffel-Zwiebelkuchen mit Kraut-Karottensalat



### Zutaten:

#### Für den Teig (für eine Kuchenform mit Durchmesser 24 cm):

- 500 g gekochte Kartoffeln (mehlig kochend)
- 90 g Mehl + etwas Mehl zum Ausrollen
- 1,5 TL Salz

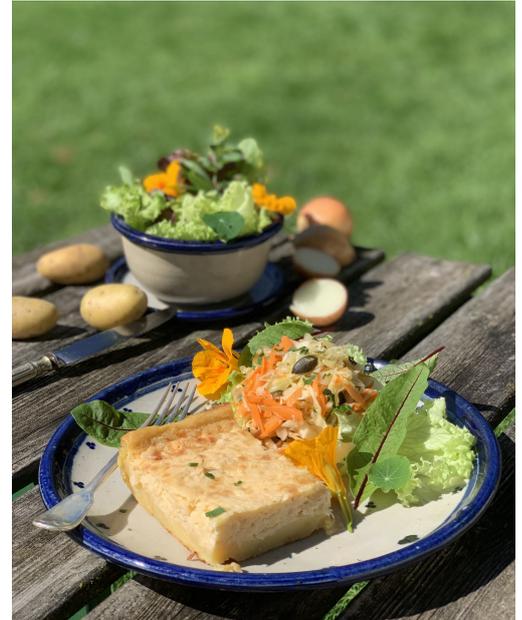
#### Für die Füllung:

- 100 ml Milch
- 200 g Schmand
- 3 Eier
- 500 g Zwiebelwürfel
- 150 ml Weißwein
- 100 g geriebener Käse (z.B. Allgäuer Emmentaler)
- 20 g Mehl
- 2 EL geschnittene Petersilie
- Salz, Pfeffer, Muskatnuss

### Extra

- 500 g Weißkraut
- 250 g Karotten, geschält
- 50 g Zwiebeln, fein gewürfelt
- 50 ml Apfelsaft
- 50 ml Essig
- 50 ml Öl
- 1-2 TL Honig
- 30 g Kürbiskerne
- 4 EL Petersilie, fein geschnitten
- Salz und Pfeffer

### Zubereitung



Die gekochten Kartoffeln pellen und durch die Kartoffelpresse drücken. 90 g Mehl und Salz zugeben und verkneten. Den Teig auf einer bemehlten Oberfläche rund ausrollen. Kuchenform mit Backpapier auslegen. Teig in die Kuchenform legen und den Rand gleichmäßig andrücken.

Für den Belag die Zwiebelwürfel in einer Pfanne bei mittlerer Hitze 5 Minuten anbraten. Mit Weißwein ablöschen und weitere 5 Minuten dünsten.

Beiseitestellen und abkühlen lassen. Die Milch, Schmand und Mehl klumpenfrei verrühren. Dann mit Eiern, angebratenen Zwiebelwürfeln und geriebenem Käse verrühren. Alles auf dem Teig verteilen.

Den Kartoffel-Zwiebelkuchen im Backofen bei 180°C ca. 40 Minuten backen (Ober- und Unterhitze). Warm oder kalt servieren.

Für den Salat das Kraut und die Karotten fein schneiden oder hobeln. Alles in einer Schüssel mit Salz und Pfeffer kräftig verkneten. 10 Minuten ziehen lassen.

Mit Essig, 5 EL Wasser, Apfelsaft, Honig abschmecken.

Das Öl, Zwiebelwürfel, Petersilie und die Kürbiskerne zugeben.

Tipp: Auf Salatblättern anrichten.