

# Rezepte zum Nachkochen

Aus unserem METTNAU-Kochbuch „...von Herzen genießen!“



## Kartoffel-Pilzkuchen



### Zutaten:

Für den Teig:

350 g Pellkartoffeln  
100 g Weizenvollkornmehl  
2 EL Weizengrieß  
1 Ei (Gr. M)

Für den Belag:

1 Zwiebel  
1 EL Olivenöl  
1/2 Bund Petersilie  
500 g Champignons oder Shiitakepilze  
1 Ei (Gr. M)  
30 ml Kondensmilch, 4 % Fett  
50 ml Milch, 1,5 % Fett  
120 g Edamer, 30% Fett i.Tr., gerieben

### Zubereitung:

- Kartoffeln mit der Schale dämpfen.
- Die Kartoffeln pellen, durchdrücken und etwas abkühlen lassen, mit Weizenvollkornmehl, Weizengrieß und Ei mischen.
- Den Backofen auf 180 °C vorheizen.
- Den Kartoffelteig ausrollen und in eine mit Backpapier ausgelegte Springform (26 cm) geben, dabei einen 2 cm hohen Rand ziehen.
- Die Zwiebel schälen, in kleine Würfel schneiden und in Olivenöl andünsten.
- Die Petersilie fein hacken, Champignons/Shiitakepilze putzen, in Scheiben schneiden und beides zu den Zwiebeln geben, evtl. 2–3 EL Wasser zugeben und 1 min. dünsten.
- Die Kondensmilch, das Ei und die Milch unterrühren.
- Die eine Hälfte des geriebenen Edamers unter die Pilzmasse geben.
- Die Pilze auf den Kartoffelteig geben und mit dem restlichen Käse bestreuen.
- Im Backofen bei 180 °C ca. 50 min backen.
- Vor dem Aufschneiden kurz ruhen lassen.

**Nährwertangabe: 360 kcal**