

Kartoffel-Flammkuchen mit Speck und Sauerkraut

Zubereitungszeit: 30 min



Zutaten:

800 g	rohe Kartoffeln, mehlig kochend, grob geraspelt	100 g	Emmentaler, geraspelt
2	Eigelbe	100 g	Bauchspeck, gepökelt und geräuchert, in feine Streifen geschnitten
40 g	Maisvollkornmehl	250 g	Sauerkraut, grob geschnitten
1 TL	Steinsalz	250 g	Sauerrahm 10%
2 Pr.	Pfeffer, gemahlen	2	EL Sonnenblumenkerne
1 EL	Rapskernbratöl	½ TL	Steinsalz
		4 Pr.	Pfeffer, gemahlen
		2 Pr.	Koriander, gemahlen
		2 EL	Petersilie, fein geschnitten

Zubereitung:

Die rohen Kartoffeln grob reiben und mit den Eigelben, Maisvollkornmehl und Würzzutaten vermengen. Die Kartoffelmasse dünn auf ein gefettetes Backblech streichen und im vorgeheizten Backofen mit Heißluft 175° C 20 Minuten backen.

Das Backblech mit der gebackenen Kartoffelmasse heraus holen und mit dem geraspelten Emmentaler belegen. Darauf den geschnittenen Bauchspeck, Sauerkraut, Sauerrahmtupfer und Sonnenblumenkerne verteilen und würzen. Die belegte Kartoffelmasse weitere 15 Minuten mit Heißluft 175° C 20 Minuten backen.

Anschließend mit Petersilie bestreuen und servieren.