

Döppekuchen



ProPoints ® Wert: 8

Portionen: 4

Schwierigkeitsgrad: leicht

Der Döppekuchen lässt sich auch gut mit Kaninchen oder Forelle zubereiten.

Die süße Variante: Döppekuchen mit Äpfeln und Rosinen.

Zutaten

50 g Porree
50 g Möhren
1 Zwiebel
100 g Schinkenwürfel, mager
2 Eier,
100 ml Rama Cremefine zum Kochen
1 EL Petersilie (gehackt)
Salz
Pfeffer
Muskatnuss
1 kg Kartoffeln

Anleitung

Die geriebenen Kartoffeln mit den anderen klein geschnittenen Zutaten vermischen.

Die Masse auf ein gefettetes Backblech oder in eine Auflaufform geben und circa 40 Minuten bei 180 Grad Celsius im Backofen garen.

Zum Schluss bei 220 Grad Celsius circa fünf Minuten lang überkrusten.

Dazu passt ein Salat je nach Jahreszeit!