



■ GEWÜRZMANUFAKTUR ■

## Kartoffelkäsekuchen

2 Kg	Kartoffeln, festkochend
2 Stangen	Lauch
3 Becher	Sahne
6	Eier
400g	Bergkäse
400g	Parmesan
300g	Gouda
1 EL	Curry Java
2	Muskatblüten (Macis)
2 EL	Olivenöl
Pfeffer und Salz	

Kartoffeln schälen und in Salzwasser kochen. Zur Seite stellen und abkühlen lassen. Die Kartoffeln sollten noch leicht fest sein. Lauch in feine Ringe schneiden und waschen. In einem Sieb abtropfen. Käse reiben und mit den Eiern und Sahne vermischen. Die Macis mit Salz fein mörsern und unter die Ei-Sahnemischung rühren. Mit etwas Pfeffer und Curry Java würzen.

Den Gouda in Scheiben schneiden.

Eine Backform mit Öl einstreichen. Die Kartoffeln in nicht zu dünne Scheiben schneiden. Backform als erstes mit einer Schicht Kartoffelscheiben dicht auslegen. Jetzt die Kartoffeln mit der Käsesoße bedecken. Eine weitere Schicht Kartoffeln auslegen. Mit Lauch und Gouda belegen und mit weiteren Kartoffelscheiben bedecken. Jetzt abwechselnd Käse- Eisahnesoße und Kartoffelscheiben in die Backform geben. Bis alles aufgebraucht ist. Die letzte Schicht sollte die Käsesoße sein. Alles im Backofen und bei 160 Grad 30 Minuten backen.

Das Temperos wünscht gute Appetit.