



Mediterraner Kartoffelkuchen

Zeit gesamt
🕒 1h 30min

Zubereitungszeit
🕒 30min

Schwierigkeit
👨‍🍳 Mittel



Zutaten

für 4 Portionen

Kartoffeln, vorw. festk.	800 g
Salz	
Auberginen	2 St.
Strauchtomaten	6 St.
Oliven, grün	50 g
Knoblauchzehen	1 St.
Rosmarin, frisch	10 g
Schlagsahne	150 ml
Eier	3 St.
Pfeffer, schwarz	
Olivenöl	3 EL
Gouda, gerieben	150 g

Zubereitung



Küchenutensilien

große Schüssel, großer Topf mit Deckel, große Auflaufform, Sieb, Küchenkrepp

1. Kartoffeln waschen und in einem Topf mit Salzwasser bedeckt aufkochen. Zugedeckt bei mittlerer Stufe ca. 20 Min. weich garen. Auberginen waschen, Enden entfernen und längs in dünne Scheiben schneiden. In ein Sieb geben und kräftig salzen.
2. Tomaten waschen und in Scheiben schneiden. Oliven klein würfeln. Knoblauch schälen und fein hacken. Rosmarin waschen, trocken schütteln, Nadeln abstreifen und fein hacken.
3. In einer Schüssel Oliven, Knoblauch und Rosmarin mit Sahne und Eiern verquirlen. Mit Salz und Pfeffer würzen.
4. Ofen auf 200 °C (Umluft) vorheizen. Kartoffeln abgießen, kurz ausdampfen lassen, schälen und in Scheiben schneiden. Aubergine mithilfe eines Küchenkrepps abtropfen. In einer Pfanne Olivenöl auf hoher Stufe erhitzen und Auberginenscheiben ca. 4 Min. braten.
5. Eine Kasten- oder Auflaufform mit Olivenöl einfetten und mit Auberginenscheiben auslegen. Anschließend Tomaten und Kartoffeln abwechselnd in die Form schichten. Mit Eiern übergießen und mit Käse bestreuen. Form in den Ofen geben und ca. 40 Min. backen.
6. Kartoffelkuchen aus dem Ofen nehmen und leicht abkühlen lassen. Aus der Form stürzen und in Scheiben geschnitten servieren.

Guten Appetit!

Tipp: Dazu passt [Salat mit Basilikum-Joghurt-Dressing](#).

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	525 kcal
Kohlenhydrate	53 g
Eiweiß	23 g
Ballaststoffe	11 g
Fette	26 g