

KARTOFFEL-SCHNITTE

für 1 Wähenblech von Ø 32 cm

400 g geriebener Teig 2,5 mm dick auswallen und in vorbereitete Form legen

GUSS

1 ½ dl Rahm

1 ½ dl Milch

1 ½ EL Maizena miteinander verrühren

2 Eier dazugeben

Salz, Pfeffer, Aromat
Gemüsebouillonpulver
wenig Curry, Muskat

würzen und alles gut verrühren

FÜLLUNG

200g Lauch geschnitten, andünsten und kalt stellen

150 g Schinken in Würfeli schneiden

250 g Schalenkartoffeln, kalt mit der Rösti-Raffel dazu reiben

200 g Raclettekäse in Würfeli schneiden

alles zusammen mit dem Guss mischen und auf den Teigboden geben

KÄSESTREUSEL

50 g Butter

50 g geriebener Käse

2 EL Rahm

Salz, Pfeffer, Muskat

alles zusammen mischen

40 g Mehl

20 g Maizena

wenig Backpulver

dazusieben, alles kurz mischen und durch ein grobes Sieb oder eine Röstiraffel drücken. Auf der Füllung verteilen und Schnitte backen.

Nach dem Backen in beliebige Stücke schneiden.

BACKEN

30-40 Min. bei 220° bis 230°

TIPPS

- ✓ Streusel auf Vorrat produzieren, können gut tiefgekühlt werden
- ✓ Streusel weglassen, evtl. mit Paniermehl und Käse bestreuen