

SALZEKUCHEN

Zutaten:

2000 g Brotteig

1500 g Kartoffeln

600 g Quark

600 g Zwiebeln

10 Eier nach Bedarf (kommt auf die Kartoffeln an)

350 ml Öl

350 g Speck oder Dörrfleisch

Kümmel, Salz, kleingeschnittener Lauch und Petersilie nach Geschmack

Zubereitung:

Die Kartoffeln kochen und durch eine Presse drücken. Kartoffeln mit Quark, Eiern und Öl zu einer glatten Masse rühren. Zwiebeln schälen, kleinschneiden, Lauch in Ringe schneiden. Zwiebeln in Fett glasig dünsten. Lauch und Petersilie waschen und klein schneiden. Alles zur Kartoffelmasse geben und gut mischen. Mit Kümmel und Salz würzen.

Den Brotteig auf einem gefettetem Blech (35 x 40 cm) ausrollen. Erst die Kartoffelmasse, dann den Speck darauf verteilen.

Bei ca. 270°C 45 Minuten backen. Schneiden und mit schwarzem Kaffee servieren.