

## Kartoffel-Kuchen (für 4 Personen)

(Verwertung übriggebliebener Salzkartoffeln, Paprika)

- 400 g Kartoffeln
- 1 Zwiebel
- 1 rote Paprika
- 400 g Hackfleisch
- 2 EL Öl
- Salz, Pfeffer
- 1 Knoblauchzehe
- 200 g Feta
- 150 g Frischkäse
- 4 Eier
- 200 g Mehl



Die Zwiebel pellen und in kleine Würfel schneiden, Paprika waschen, entkernen und ebenfalls in Würfel schneiden. Das Öl in einer Pfanne erhitzen und das Hackfleisch darin krümelig anbraten, kräftig mit Salz und Pfeffer würzen, Zwiebel- und Paprikawürfel hinzugeben und vermengen.

In einer großen Schüssel die Kartoffeln zerstampfen, das Hackfleisch-Gemüse hinzugeben, ebenso den fein gewürfelten Knoblauch, in Würfel geschnittenen Feta, Frischkäse, Eier und Mehl. Alle Zutaten gut miteinander vermengen und in eine gefettete Springform geben. Bei ca. 180°C im vorgeheizten Backofen ca. 45 bis 50 backen.

Dazu passt z.B. ein frischer gemischter Blattsalat.