

Salziger Karoffelkuchen



Zutaten für 6 Leute

- **1 kg** Kartoffeln
- 3 Eier
- Schinken in Würfeln
- 2 Mozzarella
- Pfeffer
- Salz
- Paniermehl

Zubereitung:

1. Die Kartoffeln schälen und in Stücke schneiden.
2. Währenddessen Wasser in einem Topf zum Kochen bringen, salzen und die Kartoffeln zugedeckt für ca. 15-20 Minuten darin garen lassen.
3. Wenn die Kartoffeln fertig sind, sie gut abgießen und mit Hilfe einer Gabel in einer Schüssel zerstampfen.
4. Die Eier, die Schinkenwürfel, Salz und Pfeffer hinzufügen und gut vermengen.
5. Wenn die Zutaten gut vermischt sind, die 2 Mozzarella in kleine Stücke schneiden und der Kartoffelmasse untermengen und wiederum alles gut vermischen.
6. Die Masse in eine Auflaufform geben und sie mit Hilfe einer Gabel gleichmäßig verteilen.
7. Den Kuchen mit Paniermehl bestreuen und im bei 180 °C vorgeheizten Backofen für ca. 30-40 Min. backen.
8. Abkühlen lassen und servieren.