



# APPENZELLER KÄSE-KARTOFFEL-WÄHE

## ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN:

- 600 g Kartoffeln, in der Schale gekocht
- 1 Kuchenteig, ausgewallt
- 200 g Appenzeller® CLASSIC
- 2 Bund Schnittlauch
- 1 dl Milch
- 1,8 dl Crème fraîche
- 2 Eier
- Muskatnuss
- Salz, schwarzer Pfeffer
- Eine flache, runde Kuchenform (26 cm Durchmesser)



## ZUBEREITUNG:

Den Teig samt Backpapier in die Kuchenform legen. Überstehende Ränder wegschneiden.

Die Kartoffeln schälen und mit der Kartoffelreibe reiben. Den Appenzeller® CLASSIC ebenfalls reiben. Mit den Kartoffeln mischen und auf dem Kuchenboden verteilen.

Den Schnittlauch in feine Röllchen schneiden und drüberstreuen. Milch, Crème fraîche und Eier miteinander verrühren. Mit Muskatnuss, Salz und Pfeffer würzen. Den Guss über die Kartoffel-Käse-Mischung geben.

Die Kartoffel-Käse-Wähe auf der untersten Schiene des auf 200 °C vorgeheizten Ofens etwa 40 Minuten backen.

## TIPP

Im Sommer vor dem Servieren noch etwas frisch geschnittenen Basilikum drüberstreuen. Kleine Portionen-Küchlein backen.