Kartoffel-Schinken-Käserolle

Foto von Sonja Weber

Rezept von Norbert Siemenowski, ausprobiert von Sonja Weber und auf CC umgeschrieben

Zutaten:
500-600 gr. Kartoffeln
1 Zwiebel
2 Eier
100 gr. geriebener Käse
Schinken/Käse zum Belegen
Salz/Pfeffer/Kräuter

Zubereitung:
500-600g Kartoffeln reiben (Multizerkleinerer, auf Foto fein gerieben, siehe Tipp), 1 Zwiebel klein schneiden.

Kartoffeln, Zwiebeln, 2 Eier, 100g geriebenen Käse, Salz, Pfeffer und Kräuter vermengen.

Masse auf ein mit Backpapier belegtes Blech streichen und bei 180 Grad ca. 25 Minuten backen. 5 Minuten auskühlen lassen, mit Schinken und Käse belegen, einrollen und nochmal ca. 10 Minuten backen.

Gutes Gelingen!

Tipp:

Mit Dauerbackfolie klebt nichts an, was anderen mit normalem Backpapier passiert ist.

Ich hab sie fein geraspelt mit dem Multi. Beim nächsten Mal mach ich sie gröber. Dann wirds vielleicht knuspriger.