

Gemüse-Kartoffel-Fladen bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

600 gr Kartoffeln, 1 Zucchini, 1 Möhre, 1 Zwiebel, 8 Scheiben gekochter Schinken, 50 gr geriebener Gouda, 8 kleine Eier, 1 Prise Salz, 1 Prise Pfeffer, 1 Prise frisch geriebene Muskatnuss, 2 Esslöffel Speisestärke, 3-5 Esslöffel Öl.

Die Vorbereitungen:

Zucchini und Möhre waschen, putzen und grob raffeln. Zwiebel abziehen und fein würfeln.

Die Zubereitung:

Kartoffeln waschen schälen, in Salzwasser 15 Minuten vorkochen und im Gefrierfach etwa 20 Minuten abkühlen lassen, damit sie sich besser raffeln lassen. Danach auf einer Reibe grob raffeln.

Zucchini-, Möhren- und Kartoffelraffel mit der Zwiebel mischen und mit Salz, Pfeffer und geriebener Muskatnuss würzen. Das Gemüse mit der Speisestärke bestäuben. Die Hälfte der Masse in einer beschichteten Pfanne in 1-2 EL heißem Öl bei mittlerer Hitze auf jeder Seite in etwa 5 Minuten goldbraun backen. 2 Scheiben Schinken darauf legen und 25 g Käse drüber streuen. Pfannendeckel auflegen und den Fladen so lange bei mittlerer Hitze braten, bis der Käse zu zerlaufen beginnt. Fladen vierteln und warm halten. Zweiten Fladen genauso zubereiten.

Inzwischen in einer zweiten Pfanne im übrigen Öl Spiegeleier braten und jeweils eines auf jedem Fladenviertel anrichten. Zum Schluss mit Salz und Pfeffer würzen.