

Kartoffel-Schinken-Torte bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

200 gr mehliges Kartoffeln (gekocht und geschält), 160 gr gekochter Schinken, 0,5 Esslöffel Paniermehl, 0,5 Pfefferoni (gehackt), 0,5 Bund Petersilie (gehackt), 0,5 Teelöffel edelsüßer Paprika, Salz und Pfeffer, 0,5 Ei, 100 gr weiche Butter, 2 Dotter, 2 Eiklar, Butter und Paniermehl für die Form, zerlassene Butter zum Bestreichen, einige grüne Paprikastückchen und Pfefferoni.

Die Vorbereitungen:

Die Kartoffeln kochen, schälen und noch heiß durch eine Kartoffelpresse drücken. Den Schinken in Streifen schneiden und dann durch die große Scheibe des Fleischwolfes drehen. Das Paniermehl, den Pfefferoni, die Petersilie, Paprika, Salz und Pfeffer sowie das Ei mit dem Schinken vermengen. Die weiche Butter mit den Dottern schaumig rühren und mit den passierten Kartoffeln vermischen. Die Eiklar mit etwas Salz zu steifem Schnee schlagen und locker unterziehen. Die Kartoffelmasse dann in zwei Hälften teilen. Die halbe Menge in die bebutterte und bebröselte Auflaufform füllen, gut auf dem Boden fest drücken, die Schinkenmasse gleichmäßig darüber verteilen und mit der restlichen Kartoffelmasse bedecken.

Die Zubereitung:

Die Oberfläche mit einer Gabel glatt streichen, mit zerlassener Butter bepinseln und mit einer Gabel mehrmals in gleichmäßigen Abständen anstechen. Die Kartoffel-Schinken-Torte im vorgeheizten Ofen bei 180 Grad ca. 30 Minuten backen, dann stürzen und portionieren. Die Tortenstücke mit grünen Paprikastückchen und Pfefferoni garnieren. Tipp: Die Schinkenstorte schmeckt warm und kalt! Guten Appetit!