

Zwetschgen-Kartoffel-Auflauf mit Speck

Anders aber sehr gut...



Zutaten:

Für 12 Portionen:

- 2 kg reife Zwetschgen
- 150 g fetter, magerer oder durchwachsener Speck
- 2 kg große Kartoffeln (mehligkochend)
- 1 Gemüsezwiebel á 250 g
- 3 Eier mittelgroß
- 1/2 TL gemahlener oder ganzer Kümmel
- Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- eventuell 20-30 g Zucker

Den Backofen mit der Saftpfanne oder Auflaufform auf 200° C, Gas 3, Umluft 180° C vorheizen!

Zubereitung:

1. Die Zwetschgen waschen, halbieren und entsteinen.
2. Die Schwarte vom Speck abschneiden und den Speck fein würfeln.
3. Kartoffeln schälen und fein raspeln.
4. Ein Sieb mit einem Mulltuch auslegen und die Kartoffelraspel darin abtropfen lassen, leicht ausdrücken und wieder auflockern.
5. Zwiebel pellen und reiben.
6. Die Eier mit Zwiebel und Kümmel verquirlen, kräftig salzen, pfeffern und mit den Kartoffeln mischen.
7. Den Speck in die heiße Saftpfanne oder Auflaufform legen und im Backofen glasig werden lassen. Dann den Kartoffelteil darauf verteilen und glattstreichen.
8. Die Zwetschgen dicht nebeneinander auf den Teig legen und mit Zucker bestreuen, wenn sie zu sauer sind.
9. Den Auflauf auf der 2. Einschubleiste von unten 30-40 Minuten backen, bis der Kartoffelrand braun und knusprig ist.
10. 5 Minuten bei Zimmertemperatur stehen lassen und mit Pfeffer bestreuen.

Die Zubereitungszeit beträgt insgesamt etwa 1 1/4 Stunden

Pro Portion 7 g E, 10 g F, 42 g KH = 295 kcal

Guten Appetit!