

## Herbstlicher Ofen-Kartoffelkuchen

Zutaten für 8 Stücke

800 g Kartoffeln  
 1 kleiner Wirsing (ca. 600 g)  
 2 Stangen Lauch  
 2 EL Speiseöl  
 200 g Schinkenstreifen

Eierguss  
 8 Eier  
 100 ml Milch  
 Salz, frisch gemahlener Pfeffer  
 Muskat gemahlen  
 einige Majoranblättchen

Joghurt-Kürbiskern-Dip  
 40 g Kürbiskerne  
 500 g Joghurt  
 2 EL Kürbischutney (alternativ Mangochutney)  
 Salz, frisch gemahlener Pfeffer

Zubereitung:

Kartoffeln gründlich waschen, als Pellkartoffeln garen, pellen und in Scheiben schneiden. Wirsing putzen, vierteln, Strunk entfernen und den Wirsing in Streifen schneiden. Lauch putzen, waschen und in Ringe schneiden. Kartoffeln in erhitztem Öl in einer großen, backofengeeigneten Pfanne anbraten, Wirsing und Lauch dazugeben, andünsten und ca. 5 Minuten dünsten, Schinken Streifen untermischen. Eier mit Milch und Gewürzen verquirlen, über die Kartoffelmischung gießen und etwas anstocken lassen. Pfanne in den vorgeheizten Backofen schieben und bei 180°C (Gas: Stufe 3, Umluft 160°C) weitere ca. 20-30 Minuten stocken lassen. Für den Dip Kürbiskerne in einer kleinen Pfanne rösten, mit Joghurt und Chutney verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Tortilla in Stücke schneiden und mit dem Dip servieren.

Guten Appetit!

