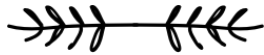


GEROLLTE KARTOFFEL-QUICHE



1 Die **Kartoffeln** reiben. Die **Zwiebel** in feine Würfel schneiden. Die geriebenen **Kartoffeln** und die **Zwiebeln** in eine Schüssel schütten. Den geriebenen **Käse** hinzufügen. Das **Ei** hinzufügen und alles mit **Salz** und **Pfeffer** würzen.

2 Alles gut miteinander vermischen.

3 Auf einem mit **Backpapier** ausgelegten **Backblech** die Mischung ausbreiten. Für **25 Minuten** im Ofen bei 180 Grad backen. Das **Blech** aus dem Ofen nehmen und für **5 Minuten** abkühlen lassen.

4 Den **Kochschinken** auf die gebackenen **Kartoffeln** legen. Die Emmentalerscheiben auf den **Kochschinken** schichten.

5 Den Kartoffelteig nun mit dem Papier einrollen, um die Quiche in **Form** zu bringen, Die Rolle anschließend wieder ausrollen und von Neuem wieder einrollen, diesmal jedoch ohne Papier.

6 Die Rolle für **10 Minuten** in den Ofen geben, sodass der **Käse** im Inneren der Rolle schmelzen kann.

ZUTATEN

für 4 Portionen

550 g geschälte Kartoffeln

2 Eier

1 Zwiebel

100 g geriebener Greyerzer

4 Scheiben Kochschinken

6 Scheiben Emmentaler

Salz & Pfeffer