

Rezeptidee

Kartoffelkuchen mit Paprika und Peperoni (vegan)



Zutaten Für 4 Personen

- 600 g mehligkochende Kartoffel(n)
- 2 EL Olivenöl
- 5 g Ei-Ersatz
- 50 ml kohlenensäurehaltiges Mineralwasser
- 1 TL Salz
- 100 g Margarine
- 200 g Weizenmehl Type 550
- 1 rote Zwiebel(n)
- 50 g eingelegte Peperoni (Konserven)
- 2 rote Spitzpaprika

Zubereitung: 30 Min. + 80 Min. Zubereitung

Möglichst gleichgroße Kartoffeln gründlich waschen, in einen Topf geben, zu $\frac{3}{4}$ mit Wasser bedecken, einmal aufkochen und dann bei geschlossenem Deckel und kleiner Hitze in 15–20 Min. weich garen.

Inzwischen in einer Schüssel Ei-Ersatz mit Mineralwasser in einer Schüssel mischen und mit einem Schneebesen verquirlen. $\frac{1}{2}$ TL Salz, Margarine und Mehl zugeben und die Masse zügig mit den Händen zu einem glatten Teig verkneten. Diesen abgedeckt im Kühlschrank 30 Min. ruhen lassen.

Währenddessen Zwiebel schälen, halbieren und in feine halbe Ringe schneiden. Peperoni abtropfen lassen und in feine Streifen schneiden. Paprika waschen, Stielansatz und Kerne entfernen und Paprika in feine Ringe schneiden. Kartoffeln pellen und mit einem Kartoffelstampfer zerdrücken.

Den Backofen auf 220 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. 1 EL Öl in einer beschichteten Pfanne auf höchster Stufe erhitzen. Zwiebeln darin 2 Min. scharf anbraten und zusammen mit den Peperonistreifen und dem restlichen Salz unter die Kartoffelmasse rühren.

Eine Tartform mit restlichem Olivenöl austreichen. Den Teig kreisrund dünn ausrollen, in die Form drücken und den Rand hochziehen. Die Hälfte der Paprikaringe auf dem Boden verteilen, dann die Kartoffelmasse daraufgeben und glatt streichen. Restliche Paprikaringe darüberstreuen und leicht andrücken. Den Kartoffelkuchen im Ofen (Mitte) ca. 40 min backen.