



# Kartoffelkuchen mit Balsamico-Zwiebeln

Dieser herzhafte Kartoffelkuchen kombiniert den köstlichen Geschmack von knusprigen Kartoffeln, cremigem Käse und süßen, karamellisierten Zwiebeln. Perfekt für ein besonderes Abendessen oder zum Brunch

Für 4 Portionen  
Schwierigkeitsgrad: leicht  
Zubereitungszeit: ca. 70 Minuten (30 Minuten Vorbereitung, 40-45 Minuten Backzeit)

Pro 100 g:  
749 kJ / 179 kcal  
F: 10 g, davon 4 g gesättigte Fettsäuren  
K: 16 g, davon 3 g Zucker  
E: 4 g  
Salz: 0,6 g

## Zutaten aus der Rezeptkiste:

500 g rote Zwiebeln, in feinen Ringen  
1 kg festkochende Kartoffeln  
150 g Crème fraîche  
150 g Brie oder Ziegenkäse  
100 g Walnüsse in Schale knacken und Kerne grob hacken

## Zutaten aus dem Vorrat:

2 EL Bratöl und 1 EL zum Fetten der Form  
2 EL Zucker  
2 EL Balsamico-Essig  
6 Zweige Thymian oder 1-2 TL getrockneter Thymian  
Salz & Pfeffer

## Zubereitung

1. Kartoffeln als Pellkartoffeln gar kochen.
2. In der Zwischenzeit Öl in einer Pfanne erhitzen, Zwiebeln hinzufügen und zugedeckt ca. 10 Minuten bei mittlerer Hitze dämpfen. Zucker und Essig dazugeben und weitere 10 Minuten offen unter häufigem Rühren köcheln lassen, bis die Zwiebeln karamellisieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
3. Backofen auf 180 °C vorheizen. Form einfetten und die noch heißen Pellkartoffeln komplett mit Schale hineinlegen. Mit einem Glas die Kartoffeln zerdrücken und am Rand hoch drücken, bis ein regelmässiger Kartoffelboden mit Rand entsteht. Salzen und pfeffern. In der Mitte des Backofens 10 Minuten vorbacken, Form herausnehmen und ein paar Minuten abkühlen lassen.
4. Crème fraîche auf dem Kartoffelboden verteilen. Gewürfelten Käse, karamellierte Zwiebeln und Thymian darauf geben. Kräftig mit Salz und Pfeffer würzen, dabei den Rand nicht vergessen.
5. Den Kartoffelkuchen in der unteren Hälfte des Ofens 30-35 Minuten backen, bis der Rand goldbraun ist. 10 Minuten vor Ende der Backzeit die Walnüsse auf dem Kartoffelkuchen verteilen.
6. Aus dem Ofen nehmen, kurz ausdampfen lassen, in Stücke schneiden und servieren.

## Tipp

Für noch mehr Raffinesse und einen besonderen Geschmack können 50 g Rosinen (etwa 1 Stunde in Apfelsaft einweichen) oder auch 50 g Apfelwürfel (1 cm Kantenlänge) zu den Zwiebeln gegeben werden, bevor diese auf dem Kartoffelboden verteilt werden.