

## Einsiedler Ofeturli

### Zutaten

1	kg	Geschwellte vom Vortag
4	EL	Mehl
1	TL	Salz
400	g	Gruyère, Appenzeller oder Bergkäse
2	Stk.	Zwiebel oder 1 Stange Lauch
4	Stk.	Eier



### Zubereitung

- Backofen auf 180 Grad vorheizen.
- Gschwellte schälen und an der Röstiraffel reiben. Mehl und Salz dazu geben und zu einem Teig kneten, auf ein gefettetes Backblech geben.
- Käse an der Röstiraffel reiben
- Zwiebeln oder Lauch in feine Streifen schneiden oder fein hacken.
- Käse, Zwiebeln oder Lauch und Eier zu einer Masse vermengen und auf dem Kartoffelteig verteilen.
- Den Kartoffelkuchen bei 180° C ca. 50 Min. backen. Ev. am Schluss nur noch mit Unterhitze backen, damit der Boden gut durchgebacken ist.

### Tipp

- Für eine ausgewogene Mahlzeit einen grünen Salat, Gemüsesticks und/oder gedämpftes Gemüse dazu servieren.