Deftiger Kartoffelkuchen ?? Sbriciolata di Patate

Oh, ich liebe dieses Seelenfutter im Winter ❄ wenn es draußen so richtig knackig kalt ist, oder es aus Eimern schüttet oder es einfach nur grau und trist ist ? wenn ich nicht gerade arbeite, dann stehe ich einfach gerne in der Küche um zum Beispiel dieses Essen vorzubereiten, um es dann bei Kerzenschein und gutem Wein abends mit meinem Mann zu genießen ?

Es ist aber garantiert auch ein Gericht, das Kindern schmeckt, und auch in der Vorbereitung sehr unkompliziert ist. Auch in der Zubereitung kann man die Kinder wunderbar mit einbeziehen ? schaut einfach weiter unten mal in die Zubereitung rein ?

Ich verwende in meinem Rezept eine italienische Wurst " Salsicca " die gibt es in verschiedenen Sorten, entweder in einem italienischen Feinkost Geschäft oder auch beim Fleischer.

Es schmeckt aber sicher auch hervorragend, mit einer sugo alla Bolognese oder Zucchini mit Käse, oder Malanzane (Auberginen).

Der Teig ist eigentlich ein klassischer Gnocchi Teig, der zur Hälfte den Boden bedeckt, dann kommt die Füllung, und zum Schluss wird der restliche Teig in kleinen Kügelchen oder zerrupft auf die Masse obendrauf gestreut ?

Wie ich schon am Anfang meines Artikels erwähnt habe, es ist so ein wunderbares Wohlfühlessen, da vergisst man dann mal für einen Moment die Tristesse draußen ?

Lust bekommen es auszuprobieren ? Los geht's ?

Zutaten – Springform 24 cm

600 g Kartoffeln – mehlig kochend

1 Ei

50 g geriebenen Parmesan oder Grano

180 g Mehl

1/2 Tl Salz

Pfeffer

1 kl Zwiebel

4 kl Salsicce Würste ca. 350 g

200 g Mozzarella

1 El ger. Semmelbrösel

Zubereitung

– Kartoffeln mit Schale weich kochen

– pellen und durch eine Kartoffelpresse drücken oder mit einem Kartoffelstampfer zu Brei drücken

– abkühlen lassen

– Zwiebel hacken und in 1 El Olivenöl andünsten

– Salsicce in Stücke schneiden und dazugeben. Beides ein paar

Minuten in der Pfanne braten und dann beiseite stellen

– Ofen auf 200 ° C ober/ unter Hitze vorheizen

– Springform mit Papier auslegen oder einfetten

– zu den abgekühlten Kartoffeln das Ei, Salz, Pfeffer und den Parmesan geben. Vermischen und dann das Mehl einarbeiten. Mit den Händen zu einer Masse kneten

– etwas mehr als die Hälfte des Kartoffelteiges in die Springform drücken

– nun die angebratenen Zwiebeln und Salsicce auf den Kartoffelteig verteilen

– Mozzarella in Stücke schneiden und über die Füllung geben

– nun die Hände ein wenig bemehlen und den restlichen Kartoffelteig in kleine Stücke reißen und auf der Füllung wie Streusel verteilen

– zum Schluss alles mit 1 El Semmelbrösel betreuen

– im vorgeheizten Backofen ca. 35 Minuten auf der mittleren Schiene backen

So und nun lasst es euch schmecken ?

? dazu passt wunderbar ein etwas kräftiger trockener Rotwein wie zum Beispiel ein „Dunkelfelder “ vom Weingut Geb. Nägle ?

Also lasst euch inspirieren und probiert es einfach mal ?

LG Tina ❤