

Kartoffel-Möhren-Kuchen

800 g	Kartoffeln	und
200 g	Möhren	schälen, waschen und raspeln. Aus
2 EL	Sahne,	
3 EL	Speisestärke,	
2	Eiern,	
2	Eigelb	und
100 g	geriebenem WABE-Käse	einen glatten Teig erstellen. Möhren und Kartoffeln einarbeiten, mit
	Salz,	
	Pfeffer,	
	Oregano	und
	Thymian	würzen. Den Teig auf ein gefettetes Backblech streichen und im Backofen bei Heißluft 180°C ca. 40 bis 45 Minuten backen. Für den Belag
700 g	Tomaten	überbrühen, häuten, entkernen, in grobe Würfel schneiden und auf dem Teig verteilen.
150 g	Mozzarella	klein würfeln und über die Tomaten geben. Mit
	Oregano	würzen und mit
2 EL	Pinienkernen	bestreuen. Im Backofen weitere 20 bis 30 Minuten garen.

