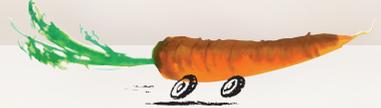




# Kartoffelkuchen mit Grünkohl-Hackfleisch-Füllung

## Rezepte vom LAISEACKER



### Zutatenliste (für 4 Personen):

#### FÜR DEN TEIG:

300g Dinkelmehl, 150ml lauwarmes Wasser, 30-40ml Öl, ½ Packung Hefe,

#### ZUM FÜLLEN:

400g Kartoffeln, 300g Grünkohl, 2 Packungen veganes Hack, 1 Packung veganer Frischkäse, 200ml Sojasahne, Rauchsalz, Dill, Pfeffer, Thymian, Oregano

### Zubereitung:

1. Aus den Zutaten für den Teig einen Hefeteig herstellen. Den Hefeteig mit Oregano, Rauchsalz und Thymian vermischen und für circa eine Stunde an einem warmen Ort gehen lassen. Die Kartoffeln waschen und mit einem Gemüsehobel in dünne Scheiben hobeln. Eine Zwiebel schälen und ebenfalls zu den Kartoffeln hobeln. In einer Pfanne etwas Öl erhitzen und das Hack darin erhitzen. Dann die Grünkohlblätter abzupfen und zum Hack geben. Die Knoblauchzehen schälen und in Scheiben schneiden. Ebenfalls zum Hack geben. Das Hack mit Rauchsalz abschmecken.
2. Die Sojasahne mit dem Frischkäse mischen und mit Salz, Pfeffer, Dill, Oregano und Thymian abschmecken. Anschließend die Masse über die Kartoffeln geben und gut vermischen. Den Backofen auf 180°C Umluft vorheizen.
3. Den Hefeteig auf einer mit Mehl bestäubten Arbeitsfläche einige Minuten kneten und dann in eine gefettete Kuchen- oder Tarteform geben. Anschließend eine Schicht Kartoffeln auf den Teig geben. Als nächstes die Grünkohl-Hack-Mischung auf die Kartoffeln geben und das Ganze wieder mit Kartoffeln bedecken.
4. Im Ofen für circa 35-45 Minuten, je nach gewünschter Bräune backen.



Viele weitere tolle  
Rezeptideen finden Sie auf  
[www.laiseacker.de](http://www.laiseacker.de)

Guten Appetit

[www.LAISEACKER.de](http://www.LAISEACKER.de)