

Kartoffel Pancetta Gruyère Kuchen



Zubereitung

Backofen auf 200° C oder 180° C (Umluft) vorheizen.

Kartoffeln vorbereiten: Kartoffeln schälen, in 3 mm dicke Scheiben schneiden und auf Küchenpapier trocknen.

Form einfetten: Eine runde, ofenfeste Form von etwa 22 cm Durchmesser (oder eine Bratpfanne mit ofenfestem oder abnehmbarem Griff) mit etwas geschmolzener Butter einpinseln.

Form einschichten: Form mit Pancetta-Scheiben spiralförmig und leicht überlappend auskleiden, mit mindestens 3 cm Überhang am Rand der Form. Für den Abschluss einige Scheiben aufsparen.

Kartoffelscheiben gleichmässig über den Pancetta einschichten, bis zu einem Drittel Formhöhe. 1/3 des Gruyère darüberstreuen und mit schwarzem Pfeffer aus der Mühle bestreuen. Zweimal wiederholen, mit einer Schicht Kartoffeln abschliessen.

Mit geschmolzener Butter übergiessen, die überhängenden Pancetta-Scheiben darüber falten und mit den restlichen Scheiben gut zudecken.

Kuchen garen und backen: Auf dem Herd bei hoher Hitze den Garprozess starten. Wenn der Pancetta am Rand der Form zu bräteln beginnt, die Form in den Ofen schieben und 30 Minuten backen. Auf 180° C (Umluft 160° C) zurückschalten und weitere 30–40 Minuten backen, bis die Kartoffeln weichgegart sind.

Anrichten: Form aus dem Ofen nehmen, 15 Minuten stehen lassen und vorsichtig auf einen grossen Teller stürzen.

Zutaten für 6 Personen

- 1 Kilo mehlig kochende Kartoffeln (z.B. Désirée)
- 50 g geklärte Butter (Bratbutter oder Ghee)
- 300 g Pancetta, in dünnen Scheiben
- 350 g Gruyère Käse, gerieben