

Kartoffel-Hackfleischkuchen

Zutaten:

- 900 g Kartoffeln
- 1 kg Hackfleisch halb&halb
- 600 g Bacon
- 400 g Streukäse
- 5 Pfefferonen kernlos
- Salz
- Pfeffer
- Pfanne 30 cm Ø

Die Kartoffeln schälen und in 5 mm Scheiben schneiden.

Nun das Hackfleisch mit 200 g Streukäse

und den 5 kleingeschnittenen Pfefferonen vermengen und mit S&P abschmecken.

Den Boden der Pfanne mit Bacon auslegen und abwechselnd die Kartoffelscheiben sowie das Hackfleisch darauf in Schichten verteilen bis alle Zutaten verbraucht sind.

Zum Schluss wird obendrauf der restliche Käse verteilt und mit Bacon zugedeckt.

Den Grill auf 180 °C vorheizen und den Kuchen für ca. 1,5 Stunden backen lassen.

