

## Zubereitung

Erdäpfeln waschen und kochen. Zwiebeln in Ringe schneiden, Porree waschen putzen und in feine Ringe schneiden. Milch lau erwärmen und die Germ darin auflösen. Das Mehl in eine Rührschüssel geben, in der Mitte eine Mulde eindrücken, und das Milch-Germ Gemisch hinzufügen. Die Mischung zu einem Teig kneten. An einem warmen Ort zugedeckt 15 Min. gehen lassen. Erdäpfel fein zerdrücken und zum Teig geben, durchkneten und nochmals 20 Min. gehen lassen.

Öl in einer Pfanne erhitzen, Porree und Zwiebeln darin glasig goldgelb dünsten. Mit Salz, Pfeffer und Kümmel abschmecken und vom Herd nehmen.

Teig ausrollen und auf eine gefettetes Backform oder Backblech legen, die Teigkanten hochziehen. Sauerrahm mit Eier verquirlen salzen, pfeffern und Muskatnuss dazu reiben. Zwiebel, Lauchgemüse auf dem Teig verteilen und den verquirlten Guss darüber gießen.

Im vorgeheizten Backrohr bei 180 Grad zirka 45 Minuten backen.



iko636 | iStock

## Zutaten für 6 Personen

- 500 g Erdäpfel mehlig
- 1,2 kg Zwiebeln
- 3 Stangen Porree
- 1 Würfel Germ
- 250 g Mehl
- 50 ml Milch
- 2 EL Öl
- 1 EL Kümmel
- Salz und Pfeffer
- 250 g Sauerrahm
- 5 Eier
- Muskatnuss (gerieben)
- Fett (für das Backblech)