



## PATATESLI KEK (PIKANter KARTOFFELKUCHEN)

von Secil Emektar (Finanzbuchhaltung)

### Zutaten

- 3 Eier
- 1 Glas\* Öl (Sonnenblumen- oder Rapsöl)
- 1 Glas Naturjogurt
- 2 Gläser Mehl
- 1 Päckchen Backpulver
- 3 mittelgroße Kartoffeln (roh)
- 1 kleine Zwiebel
- 100 g. Weichkäse/Feta-Käse
- 2 Esslöffel gehackte Petersilie
- 1 Teelöffel Salz
- Pfeffer und Paprikaflocken, nach Geschmack
- 1 Esslöffel Sesam, nach Belieben
- 1 Esslöffel Schwarzkümmel, nach Belieben

**\*Das Glas zum Abmessen sollte ca. 200-220 ml haben.**

### Vorbereitung

Kartoffeln in ca. 1 x 1 cm Würfel schneiden, Zwiebel etwas kleiner würfeln.  
Käse mit der Gabel leicht zerdrücken oder mit den Fingern zerbröseln.  
Petersilie hacken oder getrocknete Petersilie nehmen.

### Zubereitung

Für den Rührteig, die Eier etwas schaumig rühren. Öl, Joghurt, Mehl und Backpulver nacheinander langsam unterrühren. Danach die Kartoffeln, Zwiebel, Käse, Petersilie und Gewürze unterheben.  
Springform oder Auflaufform (ca. 36 x 24 cm) mit Backpapier auslegen. Die Masse einfüllen und glatt streichen. Mit Sesam und Schwarzkümmel nach Belieben bestreuen und im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad (Ober-Unterhitze), ca. 35 Minuten backen. Um zu sehen, ob der Kuchen durch ist, Stäbchenprobe machen.  
Lauwarm oder kalt servieren.  
Dazu passt ein ein Dip aus Joghurt oder Quark.