

# Kartoffel-Zwiebel-Wähe von DIEküche

Mengen für 10 Personen

Quelle: <https://www.oetker.de/rezepte/r/kartoffel-zwiebel-waeh>

600 g Kuchenteig	Auf eingefettetem Blech ausbreiten
2.0 EL Öl	
1.2 kg Kartoffeln mehligkochend	grob raffeln
800 g Crème fraîche	in einer Pfanne erwärmen, Kartoffeln begeben, während 5Minuten leicht köchelnd angaren, Zwiebeln zufügen
5.0 TL Salz	
2.0 g Muskatnuss	
2.0 g Pfeffer	würzen, die Masse auf dem Teig verteilen und bei Umluft 200° während 10 min backen
1.2 kg Zwiebel	würfeln und andünsten