

# Dippeckuchen

- 2 ½ kg Kartoffel(n)
- 1 kg Zwiebel(n)
- 4 Ei(er)
- 1 Tasse Semmelbrösel
- etwas Salz und Pfeffer
- wenig Muskat, gerieben
- 50 ml Olivenöl

## **Zubereitung**

☑Arbeitszeit ca. 30 Minuten☑Gesamtzeit ca. 30 Minuten

Kartoffeln (keine neuen Kartoffeln!) schälen und waschen, Zwiebeln schälen. Kartoffeln und Zwiebeln reiben, Eier und Semmelbrösel gut unterrühren, mit Salz, Pfeffer und Muskat nach Geschmack würzen.

Backofen auf 180 Grad vorheizen. Das Olivenöl in eine passende Bratenform oder eine Auflaufform gießen, die Form drehen, bis alle Wände vom Öl bedeckt sind. Den Teig hineingeben und die Form in den Ofen stellen. 2 Stunden backen.

Dazu schmeckt Apfelmus sehr lecker.