

Informationen zur Sendung vom 11.08.2026

Zwiebel-Kartoffelkuchen in türkischem Blätterteig

Von Ulla Scholz

Zutaten (6 Portionen)

4-5 türkische Strudelteigblätter (Yufka- oder Brik-Teig)
600 g Zwiebeln
500 g gekochte Kartoffeln
ca. 150 ml Pflanzenöl
Butterschmalz zum Anbraten
4 Eier
100 g Hartkäse
100 g Schmand
1 TL Thymian
1 TL Paprikapulver
Salz
Pfeffer

Außerdem

100 g Bergkäse zum Gratinieren
optional: 100 g Speck oder
Räuchertofu

Zubereitung

Die Zwiebeln schälen, halbieren und in Streifen schneiden. In einer passenden Pfanne das Gemüse rundum anbraten und mit Paprika, Thymian und Salz würzen. Zum Abkühlen zur Seite stellen.

Die Kartoffeln in mundgerechte Stücke schneiden und in Butterschmalz – wie Bratkartoffeln – anrösten. Eier, Schmand und Käse vermischen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Eine passende runde Tarte-Form gründlich mit Öl oder flüssiger Butter einfetten. Die erste Lage Teig einpassen und mit Öl einstreichen. So mit drei oder vier anderen Lagen verfahren. Sie werden etwas versetzt aufgelegt und später als Rand geformt (siehe Video).

Zunächst die Hälfte der gebratenen Zwiebeln auf dem Boden der Form verteilen. Die Kartoffelstücke auflegen und alles mit den restlichen Zwiebeln bedecken. Mit Ei-Käse-Sahne-Masse begießen, etwas Käse drüberstreuen. Den Rand formen und einölen. Für circa 35 Minuten bei 180 Grad Umluft auf mittlerem Einschub backen.

Anrichten

Den Kuchen in Stücke portionieren und lauwarm servieren.

Informationen zur Sendung vom 11.08.2026

Zwiebel-Kartoffelkuchen in türkischem Blätterteig

Von Ulla Scholz

Ullas Küchentipps

Zwiebel-Kartoffelkuchen variieren und ergänzen

Zum einen könnte man mit den Zwiebelstreifen zusammen eine Handvoll Speckwürfelchen anbraten. Vegetarier tauschen an der Stelle den Speck durch Räuchertofu aus. Etwas geräuchertes Paprikapulver sorgt für ein kräftiges Aroma. Zu einer vollständigen Mahlzeit wird das Gericht, wenn der herzhafte Kuchen mit einem kleinen Salat, etwas Kräuterquark oder Hummus ergänzt wird.

Wo kann ich Filo-Teig kaufen?

Der türkische oder griechische Lebensmittelhandel ist eine gute Adresse. Filo-Teig gibt es aber auch in vielen Supermärkten im Kühlregal. Er wird da als Strudelteig, Brik- oder Yufka-Teig gehandelt. Es gibt ihn in unterschiedlichen Formen und Stärken. Blätter, die nicht sofort verwendet werden, wieder gut verpacken, da dieser Teig schnell austrocknet und brüchig wird.

Gutes Gelingen und viel Vergnügen wünscht Ihnen Ulla Scholz!