

Gemüse - Käsekuchen

Kategorien: Backen, Kuchen, Pikant, Gemüse, Käse

Zutaten für: 8 Portionen

300	Gramm	Kuchenteig
5		Schinken; in Streifen Geschnitten
200	Gramm	Lauchstaengel; blaettrig Geschnitten

NACH BELIEBEN

Zwiebeln
Zucchetti
Tomaten
Champignon klein
Geschnitten

GUSS

4		Eier
200	ml	Milch
100	ml	Rahm
		Muskatnuss
		Salz
		Pfeffer

Anleitung:

Das mit Butter ausgestrichene Kuchenblech mit dem ausgewallten Teig belegen. Boden leicht mit einer Gabel stupfen und gut mit dem Kaese belegen.

Zwiebeln, Lauch, Schinken und so weiter in einer Pfanne leicht anduensten und wenig wuerzen. Auf dem Kaese verteilen und den gut gewuerzten Guss darueber geben. Bei zirka 200 Grad 30 bis 45 Minuten backen.