

Recipe

Käsekuchen

- 250 g Blätterteig
- 250 g Schinkenscheiben
- 180 g Naturjoghurt
- 2 Stk. Eier
- 1 TL Maizena
- Paprika
- 250 g Emmentaler gerieben
- 3 Stk. Zwiebeln geschnitten
- 100 g Champignons in Scheiben geschnitten

Teig ausrollen auf einem Blech auslegen. Boden einstechen. Schinkenscheiben darauf verteilen. Joghurt, Eier, Maizena, Paprika und Käse vermischen und auf dem Schinken verteilen. Geschnittene Zwiebeln andämpfen und mit Champignons auf Käsemasse verteilen. Im vorgeheizten Ofen bei 200 Grad ca. 30 min. backen.

En Guetä

BEWA
Küchen

