

Kräuterkuchen

300 g Kuchenteig, 3 EL geriebene Baumnüsse, 1 EL Butter, 2 Zwiebeln, 2 Bund glattblättrige Petersilie, 10 Basilikum- und 3 Salbeiblätter, je 2 Zweige Thymian und Liebstöckel, 4 dl Rahm, 4 Eier, Salz, Pfeffer, 100 g grobgeraffelter Mozzarella.

Rundes Kuchenblech mit dem ausgewallten Teig belegen, gut einstechen. Die Nüsse auf den Teigboden verteilen. Zwiebeln und Kräuter feinhacken, in der Butter kurz dämpfen, ausgekühlt mit dem Käse mischen und auf den Teigboden geben. Eier und Rahm verquirlen, würzen und darüber giessen. Den Kuchen im Miele Backofen auf der Stufe Intensivbacken mit 190 Grad C backen. Heiss mit Salat servieren.

Variante für Apéro: in kleinen Förmchen backen.