

Schweizer Käsekuchen

Der Schweizer Käsekuchen besteht – wie der Name schon sagt – tatsächlich aus Käse. Daher ist er auch nicht süß, eignet sich aber hervorragend als Vorspeise, Hauptspeise oder auch einfach mal zwischendurch.

Zutaten:

1. 200g Blätterteig
2. 250g Schinkenscheiben
3. 150g Naturjoghurt
4. 2 Eier
5. 1 gehäufte Teelöffel Maizena (Stärke)
6. Etwas Paprika Gewürz
7. 250g geriebenen Emmentaler Käse
8. 3 mittlere Zwiebeln in Würfel geschnitten
9. 100g zerkleinerte Champignons (aus der Dose geht auch)

Zubereitung:

1. Den Blätterteig ausrollen und in einem runden Blech (mit Rand) mit ca. 26cm Durchmesser auslegen. Den Rand gut andrücken und mit einer Gabel den Teig mehrmals einstechen.
2. Danach die Schinkenscheiben auf den Teig legen.
3. Die Zutaten Nr. 3-7 (Joghurt, Eier, Maizena, etwas Paprikagewürz und den Käse) gut vermischen und auf den Schinkenscheiben verstreichen.
4. Die Zwiebeln mit etwas Butter in einer Pfanne gelb dünsten und zusammen mit den zerkleinerten Champignons über der Käsemasse in der Form verteilen.
5. Backen: bei 225 Grad (Ober- & Unterhitze) für ca. 20 Min. auf der 2.-untersten Schiene des Ofens

Tipp:

Dieser Käsekuchen wird mit frischem Salat heiß serviert. Zum Aufwärmen bietet sich das Erhitzen in einer Bratpfanne an, funktioniert prima.