

AUFWAND
kleinKOCHDAUER
15 Min.SAISON
ganzjährigHERKUNFT
Frankreich

ZIEGENKÄSE-CAKE



Rezept: J.-F. Mallet. Simplissime. Recettes végétariennes. hachette 2016 - Foto: compactcook.com

KURZ VORGESTELLT

Der lauwarm oder kalt zu geniessende Käse-Cake mit Spinat eignet sich bestens als eine kleine Mahlzeit. (+45 Min. backen)

ZUTATEN (4 PERSONEN)

3	Ei	100 g	Ziegenkäse
150 g	Mehl	5 EL	Olivenöl
100 g	Jungspinat	5 g	Hefe
			Salz, Pfeffer aus der Mühle

ZUBEREITUNG

1. Ofen auf 180° C vorheizen.
2. Eier aufschlagen, Mehl, Hefe und Olivenöl einrühren. Nochmals kräftig mischen. Ziegenkäse in kleine Würfel schneiden. Zusammen mit dem gewaschenen Spinat unterziehen. Mit genügend Salz und Pfeffer nach Wahl abschmecken.
3. In eine Cakeform einfüllen und 45 Min. backen.

TIPP: Einen nicht zu reifen Käse verwenden. Mit Chutney oder Cumberlandsauce servieren.