AUFWAND	KOCHDAUER	SAISON	HERKUNFT
klein	15 Min.	ganzjährig	Frankreich

ZIEGENKÄSE-CAKE



KURZ VORGESTELLT

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

ZUTATEN (4 PERSONEN)

3	Eier	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 einfülllen und 45 Min. backen.

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

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