



Frischkäsekuchen

Mit Kräutern und Gemüse

Zutaten

Guss	
100 g	Frischkäse
150 g	Sauerrahm
3 Stk	Eier, ganz
250 g	Rahm
1 El	Maizena
	Petersilie
	Schnittlauch
	Thymian
	Salz, Pfeffer, Muskat
Füllung	
wenig	Butter
2 Stk	Zwiebeln
1 kl	Lauchstange
2 kl	Karotten
	Salz, Pfeffer
500 g	Blätterteig

Serviertipp

Der Kuchen kann als vegetarischer Hauptgang serviert werden oder bei einem Apéro als Mini-Küchlein grossen Anklang finden.

Zubereitung

Vor-/Zubereitung:	1 h	
Blindbackzeit:	15 min	bei 180 °C
Backzeit:	45 min	bei 180 °C

Blätterteig ausrollen und auf das mit Backpapier belegte Backblech legen, Rand schön hochziehen. Den Boden mit einer Gabel löchern. Ein Backpapier auf den Teig legen und mit Backerbsen beschweren, dann den Boden 15 Minuten vorbacken. Das Backpapier mit den Erbsen vorsichtig entfernen.

Das Gemüse in feine Streifen schneiden. Erst Zwiebeln und Lauch in Butter dünsten, Karotten begeben, kurz weiterdünsten und würzen. Die Gemüsemasse gleichmässig auf dem Boden verteilen.

Für den Guss Kräuter fein schneiden. Alle Zutaten gut verrühren und mit den Gewürzen abschmecken. Über das Gemüse geben und im Ofen backen.