

Thymiankuchen bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

275 gr Mehl, 5 Teelöffel Backpulver, 3 mittelgroße Eier, Salz, Pfeffer, Paprika, 150 gr Schmelzkäse, 100 gr Butter, 2 Bund Frühlingszwiebeln, 5 Esslöffel frischer Thymian, 500 gr mehligkochende Kartoffeln, 2 Fleischtomaten, 2,5 Becher Creme fraiche.

Die Vorbereitungen:

Kartoffeln kochen und pellen, und in dicke Stifte schneiden,
Tomaten achteln,
Frühlingszwiebeln in Ringe schneiden,
Thymianblättchen abzupfen und feinhacken,
Auflaufform ausfetten.
Backofen auf ca.185 Grad vorheizen.

Die Zubereitung:

Aus 250g Mehl, dem Backpulver, einem Ei, 75 g Schmelzkäse, der Butter, etwas Salz, Pfeffer und Paprika einen Knetteig herstellen.

Zwei Drittel davon ausrollen, in die Auflaufform legen und 10-15 Minuten vorbacken.
Boden abkühlen lassen, den restlichen Teig zur Rolle formen, auf den Boden legen und als Rand andrücken.

Die Frühlingszwiebeln auf dem Boden verteilen und mit 1 Essl. Thymian bestreuen.
Die Kartoffeln drüberggeben und mit 1 Essl. Thymian, Salz und Pfeffer, bestreuen.
Die Tomaten auf den Kartoffeln verteilen und ebenfalls mit Salz, Pfeffer und 1 Essl. Thymian bestreuen.

Die Creme fraiche mit dem restlichen Schmelzkäse, den 2 Eiern, und dem restlichen Mehl verrühren, nochmal mit Salz und Pfeffer würzen und auf dem Kuchen verteilen.

In den Backofen geben und ca. 45 Min. backen.

Vor dem Servieren mit den restlichen 2 Essl. Thymian bestreuen.

Guten Hunger!!!!

Dieses Rezept finden Sie unter: www.sehrlecker.de