

Oliven - Käse - Kuchen bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

100 gr schwarze o. grüne Oliven (ohne Stein), 100 gr geriebener Emmentaler, 100 gr (magere) Speckwürfel, 200 gr Mehl, 1 Päckchen Backpulver, 4 Eier, 100 ml Olivenöl, 100 ml trockenen Weißwein, Salz, Pfeffer, 1 Teelöffel Kräuter der Provence.

Die Vorbereitungen:

Backofen auf 180° C vorheizen.
Kastenform mit Backpapier auslegen.

Die Zubereitung:

Oliven in Ringe schneiden.
Mehl, Backpulver, Eier, Öl, Weißwein, Kräuter der Provence, Prise Salz und Pfeffer in einer Rührschüssel gut miteinander verrühren.
Oliven, geriebenen Käse und Speckwürfel dazu geben und unterrühren.
Teig in die Kastenform füllen und im Backofen
ca. 50 Minuten backen.
Dieser pikante Kuchen wird -in Scheiben geschnitten- warm oder kalt serviert.