

Käsekuchen mit Salatbouquet

Rezept für 4 Personen

Zutaten:

Runder Blätterteig
200 g Emmentaler
200 g Greyerzer
2 kleine, gekochte Kartoffeln
2 Eier
250 ml Rahm
Salz
Peffer
Muskat
Paprika edelsüss
1 Zwiebel



Zubereitung:

Gekauften Blätterteig auf rundem, eingefettetem oder mit Backpapier belegtem Kuchenblech von zirka 28 cm Durchmesser auslegen und mit Gabel mehrmals einstechen.

Käse und Kartoffeln an Röstiraffel grob reiben und auf dem Teig verteilen. Für den Guss die schaumig geschlagenen Eier mit dem Rahm verrühren, etwas Salz, Pfeffer und Muskat hinzufügen und die Masse über den Käse giessen.

Die geschälte Zwiebel in dünne Scheiben schneiden, daraus Ringe drücken und diese auf dem Guss gleichmässig anordnen. Das schmeichelt nicht nur dem Gaumen, sondern erfreut auch das Auge, weil auf diese Weise beim Backen auf der Kuchenoberfläche ein originelles Muster entsteht. Mit etwas edelsüßem Paprika bestäuben.

Das Kuchenblech für etwa 30 Minuten in den auf 200 ° erhitzten Ofen schieben.

Salatbouquet nach Vorrat und Belieben zubereiten und mit passender Salatsauce mischen.

Käsekuchen in 8 Stücke schneiden und mit Salatbouquet auf schwarzen oder Glas-Tellern schön anrichten.