

Sommerlicher Gemüsekuchen mit Bergkäse



Zutaten:

10 Eier
100 ml Sahne oder Milch
100 g Kartoffeln, vorwiegend festkochend
50 g Zwiebeln, gewürfelt
50 g junge Erbsen
250 g gemischter-farbiger Paprika, entkernt und gewürfelt
200 ml geriebener Bergkäse
3 EL Rapsbratöl
Frische Kräuter (z. B. Bärlauch, Petersilie, Schnittlauch, Thymian)
Etwas Safran und Muskatnuss
Salz, Pfeffer



Zubereitung

Kartoffeln schälen, waschen und in kleine Wüfel schneiden. In einer Pfanne mit Öl anbraten. Das gewürfelte Gemüse zugeben, leicht salzen und ca. 2-3 Minuten mit braten.

Die Eier in einer Schüssel gut verquirlen, mit den Kräutern, Sahne (oder Milch) und den Gewürzen kräftig abschmecken und über die Kartoffel-Gemüsemischung in der Pfanne gießen. Im vorgeheizten Backofen bei 160 °C (Umluft) für ca. 45-60 Minuten backen (bis die Masse auch in der Mitte stockt).

Pfanne aus dem Ofen nehmen und vor dem Anschneiden noch 15 Minuten ruhen lassen. Der schmackhafte Kuchen kann warm oder kalt serviert werden.

Tipp: Dazu passt Salat und Kräuterquark.