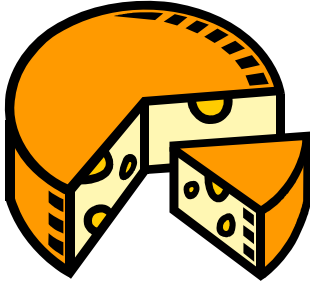


Käsekuchen mit Camembert



Zutaten: für 4 Personen

1 mittlerer Lauchstengel
1 Peperone
1 Ei Butter
Salz, Pfeffer aus der Mühle
1 Paket Kuchenteig (ca. 400 g)
150 g Frühstückspeck, in
Tranchen geschnitten
2 Tomaten
100 g Schinken
250 g Camembert

Guss:

2 Eier, 1 dl Milch, 1 dl Rahm
Salz, Pfeffer, Muskatnuss

Zubereitung:

- Den Lauch rüsten und in Ringe schneiden. Die Peperone halbieren, entkernen und in Streifen schneiden.
- Beide Gemüse in der warmen Butter halbweich dämpfen. Mit Salz und Pfeffer würzen und etwas auskühlen lassen.
- Den Kuchenteig nicht zu dünn auswallen und ein Blech von ca. 30 cm Durchmesser damit auslegen. Die Specktranchen auf den Teigboden auslegen. Darauf die gedämpften Gemüse geben.
- Die Tomaten in Scheiben schneiden. Den Schinken in Streifen schneiden. Den Camembert in Scheiben teilen.
- Die Schinkenstreifen über das Gemüse verteilen. Mit den Tomatenscheiben belegen und auf diesen den Käse verteilen.
- Die Eier, die Milch und den Rahm verquirlen und den Guss mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Über die Kuchenfüllung verteilen.
- Den Käsekuchen im auf 220 Grad vorgeheizten Ofen auf der untersten Rille während ca. 40 - 45 Minuten backen.
- Den Kuchen möglichst heiss, zusammen mit einem grünen Salat servieren.