Kuchen Backen Rezepte

Almkäsekuchen Mit Tilsiter

Gattung: Backen, Gebäck, Käse, Kartoffeln, Pikant, Gemüse

300 g	Tilsiter				Salz
	Kartoffeln				Pfeffer
500 g	Mehl				Muskat
20 g	Eier		1	Bund	Radieschen
4	Milch		250 g		Feldsalat
150 ml	Zwiebel				-gewaschen
1			50	ml	Essig-Öl-Dressing

Milch mit dem Mehl anrühren, die Eier zugeben und gut verschlagen. Die Kartoffeln schälen, gut waschen und grob reiben. Zu der Milch-Ei-Mehl-Masse geben und gut vermischen.

Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Die Zwiebeln schälen, fein würfeln und untermischen. Den Almkäse in 3-4 cm dicke Scheibe schneiden.

In eine Pfanne etwas Öl geben und die Masse leicht anbraten lassen. Den Käse in Scheiben darauf legen, mit der gleichen Menge Kartoffelmasse bedecken und danach wenden. Von beiden Seiten goldbraun braten.

Herausnehmen und auf ein Backgitter legen. Das ganze für ca. 5 Minuten in den auf 180?C geheizten Backofen geben.

Den Feldsalat anmachen, die Radieschen putzen und fein schneiden, untermischen und den Käsekuchen damit garnieren.