

Schafskäse-Kuchen

herzhaft

Zutaten für 1 Blech:

400 g	Kartoffel(n), gekochte vom Vortag
2 kleine	Zwiebel(n)
4	Tomate(n)
250 g	Mehl
160 ml	Öl
500 g	Joghurt
6	Ei(er)
240 g	Schafskäse, zerkleinert
2 Zehe/n	Knoblauch, gepresst
2 Bund	Schnittlauch, gehackt
6 EL	Parmesan
	Salz und Pfeffer
	Fett für die Form

Kartoffeln stampfen und in eine Schüssel geben.

Die Zwiebel ganz fein hacken und die Tomaten in dünne Scheiben schneiden.

Mehl, Öl, Joghurt, Eier, Schafskäse, gepressten Knoblauch, Schnittlauch und Zwiebel zu den Kartoffeln geben und gut verquirlen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Teig in eine gefettete 26er Springform geben und die Tomatenscheiben darauf verteilen. Mit dem geriebenen Parmesan bestreuen.

Im heißen Backofen bei 190 °C Ober-/Unterhitze ca. 30 - 40 Minuten (je nach Ofen) backen.

Der Kuchen schmeckt warm oder kalt. Dazu passt z. B. ein frischer Salat.