

Kuchen Backen Rezepte

Roquefortkuchen - Chicoree

Gattung: Backen, Chicoree, Pikant, Roquefort, Käse

3	Mittlere Chicoree	150 g	Speckwürfelchen
1	Mittlere Zwiebel	1	Rolle Kuchenteig rund
1	Essl. Butter		- ausgewallt
GUSS			
2	Eier		Salz
1	dl Milch		Pfeffer
150 g	Crème fraîche	1 Prise	Muskatnuss
150 g	Roquefort		

Rezept für ein Kuchenblech von etwa 28 cm Durchmesser.

Die Chicoree der Länge nach halbieren und den Strunk leicht herausschneiden. Das Gemüse in etwa fünf mm dicke Scheibchen schneiden. Die Zwiebel schälen und klein hacken.

In einer eher weiten Pfanne die Butter erhitzen. Zwiebel und Speckwürfelchen darin andünsten. Chicoree beifügen und knapp weich dünsten. In ein Sieb abgießen, gut ausdrücken und auskühlen lassen.

Das Kuchenblech mit Butter ausstreichen, mit dem Teig belegen und den Boden mit einer Gabel regelmäßig einstechen. Das Chicoree-Gemüse darauf verteilen.

Für den Guss Eier, Milch, Crème fraîche, zerkrümelten Roquefort, Salz, Pfeffer und Muskat gut verrühren. Über den Chicoree verteilen.

Den Chicoreekuchen im auf 200 Grad vorgeheizten Ofen auf der untersten Rille etwa fünfunddreißig Minuten backen. Warm genießen!