

Tomaten-Rucola-Kuchen

Teig mit Rucola, Sesamöl und Crème fraîche vegetarisch belegt mit Tomaten und Ziegen-Gouda für die Party

etwa 12 Stück  gelingt leicht  bis 40 Minuten



Zutaten:

Für die Springform (Ø 26 cm):

Fett

Teig:

70 g Rucola (Rauke)

250 g Weizenmehl

4 TL Dr. Oetker Original Backin

1 Ei (Größe M)

150 g Dr. Oetker Crème fraîche Classic

2 EL Sesamöl

½ TL Salz

½ TL gemahlener Koriander

Belag:

etwa 300 g Tomaten

Salz

frisch gemahlener Pfeffer

50 g Ziegen-Gouda

1 Vorbereiten:

Den Boden der Springform fetten. Den Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 200 °C

Heißluft etwa 180 °C

2 Teig:

Rucola verlesen, waschen und abtropfen lassen. Die Hälfte fein schneiden. Mehl mit Backin in einer Rührschüssel mischen. Ei, Crème fraîche, Sesamöl, Salz, Koriander und geschnittenen Rucola dazugeben und alles mit einem Mixer (Knethaken) kurz zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig auf dem Boden der Springform ausrollen und den Springformrand darumstellen.

3 Belag:

Tomaten waschen und in Scheiben schneiden. Tomatenscheiben auf dem Teig verteilen, mit Salz und Pfeffer bestreuen. Die Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Backzeit: etwa 30 Min.



Versuchsküche

Rezepte und Tipps

- 4 Übrigen Rucola grob schneiden. Ziegen-Gouda hobeln.
- 5 Den Kuchen aus der Form lösen, Rucola und Gouda darauf verteilen und warm servieren.

