



Nachessen oder Aperitif-Häppchen

Käsefladen

Rezept für 4 Personen

Zutaten:

Legende: TL = Teelöffel, EL = Esslöffel, MSP = Messerspitze, dl = Deziliter (1/10), cl = Kubikliter (1/100)

1	geriebener Teig (nicht Blätterteig) 33 cm ø
	Butter
1	Lauch in feinste Streifen geschnitten
6	Tranchen Frühstücksspeck in feinste Streifchen schneiden
200 gr	Rezenter Gruyère-Käse gerieben
200 gr	Milder Appenzeller-Käse gerieben
	Pfeffer aus der Mühle
	Salz
	Muskatnuss
3 dl	Rahm
2	Eier
1 EL	Maizena (oder Mehl)

Zubereitung

Fladenblech	Ein rundes Fladenblech (32 cm ø) mit dem Kuchenteig auslegen
Lauch	In Teflon-Pfanne Butter erhitzen und den feingeschnittenen Lauch zusammen mit den Frühstücksspeckstreifchen andünsten. Erkalten lassen. – Das Gemüse mit den Speckstreifchen auf dem Kuchenboden gleichmässig verteilen.
Rahm, Eier, Salz, Pfeffer Muskatnuss und Maizena	Die Eier verquirlen und Rahm hinzufügen. Den geriebenen Gruyère sowie Appenzeller-Käse hinzufügen und vermischen. Maizena hinzufügen. Das Ganze mit Salz, Pfeffer sowie Muskatnuss würzen. Den Guss auf den Kuchenboden giessen.
Backofen	Im vorgeheizten Backofen bei 190° ca. 40 Minuten backen. Dazu passt ein Salat (Kopfsalat, Chicorée, Ruccola, etc.) sowie ein spritziger trockener Weisswein.