



# Kartoffel-Pauls Rezeptkiste

## Kartoffel-Pauls ‚Breetlook-Kuchen vom Blech‘

### Zutaten:

Für den Teig:

- 350 g Mehl
- 150 g weiche Butter
- 10 EL Wasser
- 1 TL Salz

Für den Belag:

- 4 – 5 Stangen Breetlook
- 200 g Crème fraîche
- 300 g mittelalten Gouda, gerieben
- ca. 50 g Butter
- 4 Eier (Größe M)
- Salz, Muskat, gem. Kümmel

Zeitaufwand: ca. 1,5 Stunden inkl. Ruhezeit



### Zubereitung:

Das Mehl und die weiche Butter mit 1 TL Salz und ca. 10 EL Wasser zu einem Teig verkneten. Ein Backblech fetten und den Teig darauf auslegen, wobei ringsum ein Rand hochgedrückt werden sollte. Das fertige Blech für einige halbe Stunde ruhen lassen.

Nun den Backofen auf 200° Grad vorheizen. Währenddessen den Breetlook putzen, waschen und in feine Ringe schneiden. Ist der Backofen vorgeheizt, den Teig auf dem Blech mit einer Gabel einstechen und anschließend 10 Minuten vorbacken.

Die Butter in einer breiten Pfanne erhitzen und die Breetlookringe darin anschwitzen.

Die Pfanne vom Herd nehmen und den Quark, die Eier und den Käse hinzugeben. Alles gut miteinander vermengen und mit Salz, Muskat und dem gemahlene Kümmel nach Geschmack würzen.

Die Breetlook-Mischung auf dem Backblech mit dem vorgebackenen Teig verteilen und den Kuchen anschließend für weitere 25 – 30 Minuten backen.

Am besten noch warm servieren!

Kartoffel-Paul wünscht  
Guten Appetit!

**Kartoffel-Paul Lieferservice:** Tel.: 0 21 51 - 32 53 890  
eMail: kartoffel-paul@arcor.de • www.kartoffel-paul-bringts.de

**Inh.:** Jürgen Paul Verstrepen • Tönisberger Str. 130 • 47839 Krefeld • Betr.-Nr.: 051140000

© Fotos: Kartoffelherz/uschi dreiucker/PIXELIO.de; Breetlook/Betty/PIXELIO.de

