



Kartoffel-Pauls Rezeptkiste

Kartoffel-Pauls ‚Breetlook-Kuchen mit Speck vom Blech‘

Zutaten:

Für den Teig:

- 500 g Mehl
- 250 g weiche Butter
- 250 g Schichtkäse
- 1 – 2 TL Backpulver
- 1 TL Salz

Für den Belag:

- 10 Stangen Breetlook
- 2 große Zwiebeln
- 250 g Sahne
- 250 g Emmentaler, gerieben
- 4 Eier (Größe M)
- Salz, Pfeffer, Muskat
- etwas Butter zum Andünsten



Zeitaufwand: ca. 45 Minuten

Zubereitung:

Das Mehl mit dem Backpulver in der Rührschüssel der Küchenmaschine vermischen. Die weiche Butter, den Schichtkäse und einen TL Salz hinzufügen und die ganze Masse für ca. 5 Minuten zu einem glatten Teig verkneten.

Währenddessen den Breetlook putzen, waschen und in feine Ringe schneiden. Die Zwiebeln schälen und fein würfeln. Die Butter in einer breiten Pfanne erhitzen und den geschnittenen Breetlook mit den Zwiebeln und den Speckwürfeln darin anschwitzen. Mit Salz und Pfeffer und ein wenig Muskat würzen.

Nun den Backofen auf 180° Grad vorheizen. Ein Backblech fetten, den Teig darauf auslegen und ringsum einen kleinen Rand hochdrücken.

Die Breetlook-Mischung auf dem Teig verteilen, das Blech in die mittlere Schiene des vorgeheizten Backofens schieben und den Breetlook-Kuchen für 20 – 25 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 Verstrepfen • Tönisberger Str. 130 • 47839 Krefeld • Betr.-Nr.: 051140000

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

