

Salziger Cake mit Schnittlauch



VOLTZ
MARAÎCHAGE

DOLORES 



Zutäten

(Rezept für 4 personen)

250 g Mehl

1 Bund DOLORES Schnittlauch

3 Eier

1 Joghurt

60 ml Olivenöl

60 g geriebener Käse

1 Päckchen Backpulver (~7 g)

Salz und Pfeffer

Optional: einige Dillblätter hinzufügen, um den Geschmack zu variieren

Schritte

- Heizen Sie den Ofen auf 180°C vor.
- Die Eier mit dem Olivenöl und dem Joghurt in einer Schüssel verrühren.
- Nach und nach das Mehl und das Backpulver hinzugeben. Der Teig muss homogen und flüssig werden. Mit Salz und Pfeffer würzen.
- Den geriebenen Käse dazugeben.
- Die Schnittlauchblätter abspülen, trocknen und hacken. Dann zum Teig geben und gut vermischen.
- Den Teig in eine gebutterte oder geölte Kuchenform geben.
- 30 bis 35 Minuten bei 180°C backen. Nach dem Backen den Kuchen aus dem Ofen nehmen und 5 Minuten abkühlen lassen, bevor man ihn aus der Form nimmt.