

Zwiebel-Käsekuchen

Zutaten:

1 Zwiebel
150 g geriebener Schweizer-Käsemischung
75 g gekochte Schinkenwürfel
1 Ei
30 ml Sahne
Pfeffer
Cayennepfeffer
Muskatnuss
ca. 200 g Blätterteig

Zubereitung:

Die Zwiebel schälen und fein würfeln und mit Käse, dem Schinken, dem Ei und der Sahne mischen. Mit den Gewürzen pikant abschmecken.

Den Blätterteig rund auf 24 cm ausrollen. Backpapier etwas größer als den Teigboden zuschneiden (damit der Käsekuchen nachher mit Hilfe des Papiers aus der Pfanne genommen werden kann).

Den Teigboden auf dem Backpapier in eine Pfanne legen und mit einer Gabel dicht bei dicht einstechen. Den Navigenio überkopf auflegen und auf große Stufe schalten. Die Kochstelle auf höchster Stufe schalten und den Blätterteig ca. 3 Minuten (Induktion ca. 2 Minuten) vorbacken.

Die Kochstelle ausschalten (Induktion bei ca. 100 Watt belassen), den Belag auf dem Boden verteilen und den Navigenio wieder überkopf auflegen. Zunächst ca. 3 Minuten auf große Stufe schalten. Dann den Navigenio auf kleine Stufe schalten und ca. 5 Minuten fertig backen.

Guten Appetit!