

Schafskäse-Kuchen

Der Schafskäse-Kuchen ist ein würziges, vegetarisches Gericht. Das Rezept für die köstliche Speise gelingt bestimmt.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 35 min

Gesamtzeit: 50 min



Zutaten

200 g	Kartoffeln (gekocht, vom Vortag)
1 Stk.	Zwiebel (klein)
125 g	Mehl
80 ml	Öl
250 g	Joghurt
3 Stk.	Eier
125 g	Schafskäse (zerkleinert)
2 Stk.	Knoblauchzehe
1 Handvoll	Schnittlauch (gehackt)
3 EL	Parmesan gerieben
	Salz und Pfeffer
	Fett (für die Form)

Zubereitung

1. Für den **Schafskäse-Kuchen** die geschälten Kartoffeln vom Vortag mit einer Gabel in einer Schüssel zerdrücken. Die Zwiebel schälen und sehr fein zerhacken. Den Schnittlauch klein schneiden.
2. Die Zutaten zu den [Kartoffeln](#) geben. Das Mehl, Öl, Joghurt, Eier, Schafskäse, gepresste Knoblauchzehen zugeben und gut vermengen. Mit Salz und Pfeffer würzen.
3. Jetzt den Teig in eine gefettete Backform (20 x 27 cm) oder Springform 26 cm geben und abschließend mit geriebenen Parmesan bestreuen.

4. Im vorgeheizten Backofen bei 180 °C Ober-/Unterhitze zirka 35 Minuten backen.

Tipp

Zum Schafskäse-Kuchen einen grünen Blattsalat reichen. Der Kuchen schmeckt auch kalt serviert.