

Gemüse bringt's

Die Gemüsebox im Abonnement

Chicorée-Kuchen

Zutaten: Für den Teig: 200-250g Mehl, $\frac{1}{2}$ Teel Salz, 1 Ei, 100-125g Butter, Springform von 26/28 Durchmesser

Für den Belag: 4 Chicorée, 2 große Tomaten, 100g Weichkäse, 250g Kochschinken, 3 Eier, 4 EL saure Sahne, Salz, $\frac{1}{2}$ TL getr. Thymian

Zubereitung: Aus den Teigzutaten einen Mürbeteig herstellen.

Chicorée der Länge nach halbieren, evtl. Strunk herausschneiden, in Streifen schneiden, Tomaten häuten und in Würfel schneiden, Schinken mit Tomaten und Chicorée mischen. Eigelb mit Sahne, Salz und Thymian vermischen. Eiweiß steif schlagen. Springform mit Mürbeteig auslegen, Boden mit einer Gabel mehrmals einstechen, die Chicoréemischung auf dem Boden verteilen. Eischnee unter die Eigelbmasse heben und über dem Gemüse verteilen. Käsewürfel darüber streuen und 30 Min. bei 200°C backen.

Guten Appetit wünscht ihr **Gemüsebringt's**-Team
www.gemuese-bringts.com