

Rezept

Paprika-Cake mit Feta und Oliven

Ein Rezept von Paprika-Cake mit Feta und Oliven, am 20.04.2024

Zutaten

1 große rote Paprikaschote	80 ml Olivenöl
150 g Feta (Schafkäse)	50 g schwarze Oliven ohne Stein
1 TL Zucker	2 Eier (Größe M)
Schale und Saft von 1/2 Bio-Zitrone	250 g Weizenmehl
2 TL Backpulver	250 ml Vollmilch
1/2 TL getrockneter Oregano	Pfeffer

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Kastenform (ca. 25 cm lang) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 195 kcal

Zubereitung

1. Paprika mit dem Sparschäler schälen, längs halbieren, putzen und würfeln; in 2 EL Olivenöl ca. 3 Min. braten. Vom Herd nehmen und abkühlen lassen. Ofen auf 180° Umluft (Ober-/Unterhitze nicht geeignet) vorheizen.
2. Den Feta würfeln. Die Oliven halbieren. Restliches Olivenöl, Zucker und Eier schaumig rühren. Zitronenschale, Mehl, Backpulver und Milch untermengen. Feta, Oliven, Zitronensaft und Oregano untermischen. Mit etwas Pfeffer würzen.
3. Form mit Backpapier auslegen. Teig hineingeben und glatt streichen. Den Cake im heißen Ofen (Mitte) ca. 25 Min. backen. Herausnehmen und die Teigoberfläche mit einem Messer einige Male längs einkerben. Den Cake in ca. 15 Min. fertig backen, aus dem Ofen nehmen, 10 Min. abkühlen lassen, vorsichtig auf ein Kuchengitter stürzen.