

Rezept

Bärlauchkuchen

Ein Rezept von Bärlauchkuchen, am 26.04.2024

Zutaten

8 rote Spitzpaprika	3 EL Olivenöl
Salz	100 g Bärlauch
1 rote Chilischote	1 Bio-Limette
400 g Schafskäse (Feta)	3 Eier
3 EL Butter	6 Filoteigblätter (ca. 200 g)
4 EL Crema balsamico	

Rezeptinfos

Portionsgröße 1 Pieform (26 cm Ø) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 240 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 220° vorheizen. Die Paprikaschoten längs vierteln, putzen und waschen. Die Schoten mit den Schnittflächen nach unten auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben. Mit Olivenöl beträufeln, salzen und im Ofen (Mitte) ca. 12 Min. garen. Das Blech herausnehmen und die Ofentemperatur auf 170° reduzieren.
2. Während die Paprika garen, den Bärlauch waschen und trocken schleudern. Die Chilischote längs halbieren, putzen, waschen und samt Kernen fein hacken. Die Limette heiß waschen und trocken reiben, die Schale abreiben und den Saft auspressen. Den Schafskäse grob würfeln. Mit Eiern, Chili, Limettenschale und -saft in einen hohen Rührbecher geben und mit dem Stabmixer fein pürieren.
3. Inzwischen in einem Topf die Butter zerlassen. Die Filoteigblätter mit etwas Butter bestreichen. Jeweils 3 Blätter übereinanderlegen und diese beiden Teigpakete leicht versetzt in die mit Butter eingefettete Pieform geben. Ein paar Bärlauchblätter zum Garnieren beiseitelegen, den restlichen Bärlauch auf dem Boden verteilen und die Schafskäsemischung darübergießen. Den Kuchen im Ofen (unten) in ca. 35 Min. goldbraun backen, dabei nach ca. 15 Min. die überstehenden Teigländer mit Alufolie abdecken (damit sie nicht zu stark bräunen).
4. Die Paprika und die Bärlauchblätter auf dem Kuchen verteilen und mit Crema balsamico beträufeln.