

Herzhafter Käse-Speckkuchen vom Blech

Zutaten | 1 Backblech

| | |
|--------|--|
| 6 | Eier |
| 500 ml | Milch |
| 200 g | Mehl |
| 2 | Zwiebeln |
| 200 g | Schinkenspeck, gewürfelt |
| 200 g | Käse, z.B. Bergkäse, Gouda oder Emmentaler |
| ½ TL | Paprikapulver |

Zubereitungszeit: 30 Min.

Zubereitung:

- Eier und Milch mit dem Handrührgerät verquirlen.
- Mehl dazugeben und ebenfalls gut unterrühren.
- Zwiebeln abziehen und fein würfeln. Käse reiben. Zwiebelwürfel, geriebenen Käse und Schinkenspeck-Würfel unter die Ei-Mehl-Masse heben und alles mit Paprikapulver würzen.
- Ein Backblech mit Backpapier auslegen oder einfetten. Die Käsemasse darauf gleichmäßig verteilen und im Backofen bei 175°C – 200°C ca. 20 Minuten backen.
- Der Käse-Speckkuchen kann warm oder auch kalt serviert werden. Dazu schmeckt ein bunter Salat.

Die folgenden Angaben beziehen sich auf eine Portion von 254 g

Nährwerttabelle

| Energie | Fett | Kohlenhydrate | Eiweiß | Kalzium |
|---------|--------|---------------|--------|---------|
| 437 g | 21,6 g | 29,7 g | 30 g | 503 mg |