

# Weißkohlkuchen vom Blech

## Zutaten | 6 Portionen

Für den Teig

30 g	Hefe
150 ml	Milch
350 g	Mehl
2 EL	Öl
80 g	Butter
1 Msp.	Salz
1 Msp.	Oregano, getrocknet

Für den Belag:

2	Zwiebeln
500 g	Hackfleisch, halb und halb
1 EL	Öl
500 g	Weißkohl
200 ml	Wasser
	Salz, Pfeffer
1 Msp.	Majoran
3	Eier
300 g	Crème fraîche
150 g	Käse, gerieben z.B. Gouda

Zubereitungszeit: ca. 60 Min.; Backzeit: ca. 40 Min.

## Zubereitung:

- Backofen auf 190 °C vorheizen.
- Für den Teig Hefe mit lauwarmer Milch verrühren. Mehl, Öl, weiche Butter und Gewürze dazugeben, alles zu einem Teig verkneten und an einer warmen Stelle ca. 30 Minuten abgedeckt gehen lassen.
- In der Zwischenzeit für den Belag Zwiebeln schälen, klein würfeln und in Öl andünsten.
- Hackfleisch dazugeben, mit Salz, Pfeffer und Majoran kräftig würzen und gut durchbraten.
- Gehacktes mit Wasser ablöschen. Weißkohl waschen, putzen und in feine Streifen schneiden. Zur Hackfleischmasse geben und 10-15 Minuten garen. Gewürze dazugeben und alles gut vermischen.
- Teig auf Backpapier ausrollen und auf ein Backblech legen. Weißkohl-Belag darauf verteilen.

- 
- Eier mit Creme fraîche verquirlen und darüber gießen und den herzhaften Kuchen im vorgeheizten Backofen bei 190° ca. 30-40 Minuten backen. 10 Minuten vor Ende der Backzeit den geriebenen Käse darüber streuen.

Die folgenden Angaben beziehen sich auf eine Portion von 387 g:

## Nährwerttabelle

Energie	Fett	Kohlenhydrate	Eiweiß	Kalzium
855 kcal	52 g	58 g	36,5 g	308 mg