Chicoréekuchen mit Gorgonzola

Rezept von V-ZUG AG



Zubereitung	
Garzeit	
Portionen	8

Zubereitung

3 Chicorée, weiss

50 g Cherrytomaten

150 g Gorgonzola

Hüllblätter vom Chicorée entfernen und diesen längs vierteln oder achteln. Cherrytomaten halbieren. Gorgonzola in Würfel schneiden oder zerbröckeln.

1 Ei

100 ml Vollrahm

½ Bund Petersilie

Salz

Pfeffer, gemahlen

Petersilie hacken. Ei für den Guss verquirlen, Rahm und Petersilie unterrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

1 Kuchenteig, rund ausgewallt

Den Teig mit dem Backpapier in das runde Kuchenblech geben und mit der Gabel einstechen. Chicorée strahlenförmig auf den Teig geben, Cherrytomaten und Gorgonzola dazwischenlegen und Guss darüber verteilen.

Rundes Kuchenblech auf dem Gitterrost in den vorgeheizten Garraum geben. Backen.

Backgut einschieben

Zubehör

Kuchenblech rund mit TopClean, ø29 cm

Gitterrost

Zusätzliche Informationen

Erstellt am	14.12.2021