Champignonkuchen

Rezept von V-ZUG AG



Zubereitung	3 Min.
Garzeit	45 Min.
Portionen	8
Gerät	Combair SE ab 2015

Zubereitung

500 g Champignons

2 Karotten

120 g Roquefort

Champignons in Scheiben schneiden. Karotten schälen und auf der Röstiraffel reiben. Roquefort zerbröckeln.

Garraum auf 180 °C mit PizzaPlus (vor)heizen

1 Ei

100 ml Vollrahm

1 Bund Thymian

Salz

Pfeffer, aus der Mühle

Thymianblättchen von den Stielen zupfen. Ei für den Guss verquirlen, Rahm und Thymian unterrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

1 Kuchenteig

Teig mit dem Backpapier in das runde Kuchenblech geben und mit der Gabel einstechen. Champignons, Karotten und Roquefort auf den Teig geben und Guss darüber verteilen.

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

Gargut einschieben

PizzaPlus 180 °C während 45 Min.

Zubehör

Kuchenblech rund mit TopClean, ø29 cm

Gitterrost

Zusätzliche Informationen

Erstellt am	11.12.2019