

Kräuterkuchen mit Feta und Gruyère

706

Typ: Vorspeise

Quelle: Elisabeth Raether, Zeit-Magazin

Bemerkungen: Es gibt Kochbücher, die den ehrfürchtigen Leser verunsichern, so edel sind sie. Aber es gibt auch noch die Kellerkinder unter den Kochbüchern: die kleinen, schlecht layouteten, mit Farbfehlern gedruckten, die man für fünf Euro in den Wühlkisten findet. Aus einem solchen stammt dieser französische »Cake« mit frischen Kräutern - warum die Franzosen das englische Wort für diese herzhafteste Variante eines Rührkuchens nehmen, habe ich leider nicht herausgefunden. Man kann ihn gut zum Aperitif essen oder zum Osterbrunch. Probieren Sie es selbst, backen Sie ihn, und erinnern Sie sich daran, was Sie längst wissen: Schönheit ist schön, aber am Ende auch egal.

Zutaten: Zutaten für 1 Kastenform von 26 cm Länge:

180 g Mehl,
2 TL Backpulver,
3 Eier,
100 ml Milch,
100 ml Olivenöl,
1 EL Pflanzenöl,
Salz, Pfeffer,
200 g Feta,
100 g Gruyère
3 Handvoll frische Kräuter (Schnittlauch, Petersilie, Basilikum)

Rezept: Ofen auf 180 Grad vorheizen. Mehl und Backpulver gründlich vermengen. In einer anderen Schüssel Eier, Milch, Öle, Salz und Pfeffer gut verrühren. Die Mischung zum Mehl geben, mit dem Handrührgerät verrühren, bis eine glatte Masse entsteht. Feta in Würfel schneiden, Gruyere fein reiben, Kräuter hacken. Alles unter den Teig heben. Das Ganze in eine gebutterte Kastenform geben. Ungefähr 50 Minuten lang backen und vor dem Servieren abkühlen lassen.