

Paprikakuchen

Zutaten (6 Personen):

- 200 g Mehl
- 100 g kalte Butter
- Salz
- 3 Eier
- 1 rote Paprikaschote
- 1 gelbe Paprikaschote
- 1 grüne Paprikaschote
- 200 g gekochter Schinken
- 1/2 Chilischote
- Fett für die Form
- 2 EL Senf
- 500 g Schichtkäse
- Pfeffer
- Paprikapulver edelsüß
- 1 Bund Schnittlauch

Zubereitung:

Aus Mehl, Butter, Salz und 1 Ei einen Mürbeteig kneten. Zugedeckt 30 Minuten kalt stellen. Ofen auf 200 °C vorheizen.

Paprikaschoten waschen und würfeln. Schinken in kleine Streifen schneiden. Chilischote putzen und in dünne Ringe schneiden.

Eine Tarte-Form mit 28 cm Durchmesser einfetten, mit Teig auskleiden. Teig mehrmals mit einer Gabel einstechen. Auf unterster Schiene im Backofen 5 Minuten vorbacken.

2 Eier mit Senf verquirlen, den Käse unterrühren. Paprikaschoten, Schinken und Chiliringe unterheben. Mit Pfeffer, etwas Paprika und Salz kräftig würzen. Käsemasse auf den vorgebackenen Boden füllen, glattstreichen, im Ofen 45 Minuten auf der untersten Schiene backen. Ausgekühlt mit Schnittlauch bestreuen.

Quelle:

??? Vor Jahren aus einer Zeitschrift abgetippt.