

# Herzhafter Kuchen mit Brokkoli



## Zutaten:

für 4 Personen

### Für den Kuchen:

- 150 g magere Schinkenwürfel
- 6 mittlere Brokkoli-Röschen
- 1 Zwiebel
- 100 g Comté (oder einen anderen Hart-Rohmilchkäse)
- 100 ml Milch
- 4 Eier
- 200 g Weizenmehl Typ 405
- 2 EL Öl neutral schmeckend (z.B. Albaöl)
- 1 Pck Trockenhefe
- Salz & Pfeffer aus der Mühle
- gemischten Blattsalat

### Für das Dressing:

- 5 EL Olivenöl
- 3 EL flüssigen Honig
- 2 EL Zitronen- oder Limonensaft
- 1/2 rote Chili, entkernt und in feine Ringe geschnitten
- 2 TL Zitronenthymian, gehackt
- Salz & Pfeffer aus der Mühle

Alle Zutaten für das Dressing in einer kleinen Schüssel mischen

## Zubereitung:

Ofen vorheizen auf 180°C.

Brokkoli waschen, 6 mittelgroße Röschen herausbrechen. In Salzwasser 3 Min. blanchieren und in eiskaltem Wasser abschrecken, dann in einem Sieb gut abtropfen lassen.

Eine kleine Kastenform (25cm oben) ausfetten.

Zwiebeln schälen und klein schneiden, den Käse fein reiben.

Mehl in eine Schüssel geben. Lauwarme Milch und Hefe mischen, mit dem Mehl vermischen. Nach und nach mit den Eiern verkneten. Öl, Zwiebeln, Milch, Schinken und Käse ebenfalls nach und nach hinzugeben und alles gut verkneten. Zum Schluss kräftig pfeffern und vorsichtig salzen. Abschmecken, ggf. nachsalzen, je nach Salzgehalt des Schinkens.

Die Masse in die gefettete Form füllen und die Brokkoli-Röschen vorsichtig mittig, hintereinander in den weichen Teig drücken.

Auf die mittlere Schiene im Ofen schieben und dort für 45 Min. backen.

Kuchen aus der Form nehmen und abkühlen lassen. Schmeckt auch warm gut.

Zubereitung ca. 15 Min.

Backzeit 45 Min.