

Rezept für Käsekuchen aus dem Wallis

250 g Weißbrot (hier: Kastenbrot)

80 g Butter (zimmerwarm)

250 g Fettkäse (Kräftig)

50 g Magerkäse (Mild)

1 fein gehackte Zwiebel, alternativ Röstzwiebel

1/2 Tasse Milch

1/2 Tasse Rahm (Sahne)

2-3 Eier

Salz



Zubereitung

Das tagesfrische Kastenweißbrot in Würfel schneiden oder reißen. Die Butter in Flöckchen unter die Brotwürfel mischen. Dann alles zusammen mit den Händen durchkneten, bis eine Teigmasse entsteht. Eine Auflauf- oder Kuchenform fetten und Semmelbrösel darauf streuen. Dann die Butter-Brot-Masse in die Form geben und wie einen normalen Teig verteilen.

Den Käse reiben und vermischen. Diese Mischung auf den Teig geben und danach die Zwiebel darauf verteilen. Ich habe Röstzwiebeln genommen. Funktioniert auch.

Eier, Rahm und Milch verquirlen. Mit Salz und Pfeffer würzen und über dem Kuchen gleichmäßig verteilen.

In den vorgeheizten Ofen geben und bei 180 °C so lang backen bis die Oberfläche sich bräunt.

In der Zwischenzeit den Salat zubereiten. Heiß auf den Tisch. Fertig.