

Tomaten-Käse-Kuchen

Kuchenteig
Greizer, mittel rezent
Tomaten
Bratspeck

Ein rundes oder viereckiges Kuchenblech mit Kuchenteig auslegen. Die Teigränder gut andrücken und den Teigboden mit einer Gabel grosszügig löchern. Den Backofen auf 250° C vorheizen.

Den Käse in dünne Scheiben schneiden. Mit den Käsescheiben den Kuchenboden dicht belegen.

Die Tomaten ebenfalls in Scheiben schneiden und auf den Käse legen. Den Bratspeck halbieren und auf die Tomaten legen.

Den Kuchen 5 Minuten auf der untersten Rille backen, dann den Kuchen eine Rille höher stellen und wieder 5 Minuten backen, dann den Kuchen erneut eine Rille höher stellen und nochmals 5 Minuten backen. Den Backofen auf 220° C zurückdrehen, den Kuchen wieder auf die unterste Rille stellen und noch 3-6 Minuten backen.

Dieses Rezept stammt von meiner Mutter. Sie belegte allerdings den Kuchen mit Sardellenfilets und liess dafür den Speck weg.