

Rezept für Käseflan

Zutaten:

2 Rote und Grüne Paprikaschoten ✖
2 Gemüsezwiebel
1/4l trockener Weißwein
1/4l Fleischbrühe
Butter
5 Scheiben Weißbrot
300g milden Butterkäse, geschnitten so ca 1/2cm
2 Becher Creme Fraiche
4 Eier
1/2 Teel. Oregano
Salz, Paprika, Pfeffer
1 Knoblauchzehe
10 Sardellenfilets
12 – 15 grüne Oliven

Zubereitung:

Paprikaschoten, Gemüsezwiebeln in dünne Scheibenringe schneiden. Fleischbrühe mit Weißwein zum kochen bringen, Paprika und Zwiebelscheiben hinein damit und 10 Min. kochen.

Herausheben und abtropfen lassen. Ein hohe Feuerfeste Form einfetten. Brotrinden entfernen und den Boden damit komplett auslegen (zurechtschneiden), abwechselnd Käsescheiben und Gemüseringe in die Form geben, mit Käse bitte enden.

Creme Fraiche und Eier gut verquirlen, mit den Gewürzen abschmecken und über die letzte Lage Käse gießen. Rautenförmig die gesäuberten Sardellen drauf legen und Oliven halbieren und dazwischen legen.

Bei 180 Grad 45 Minuten backen.

Zurück zu den Auflaufrezepten