hr1-DOLCE VITA

Julia Kutas

Walnusskuchen mit gerösteter Tomatensauce

ZUTATEN

für 1 Kastenform (20-25 cm)

200 g Mehl
1 TL Backpulver
3 Eier
100 ml + 1–2 EL Olivenöl
100 ml Milch
Salz und Pfeffer
130 g Roquefort
2 Zweige Rosmarin
30 g Walnüsse
Butter und Mehl für die Form
5 mittelgroße Tomaten

ZUBEREITUNG

In einer Rührschüssel Mehl mit Backpulver, Eiern, 100 ml Öl, Milch, Salz und Pfeffer verrühren. Roquefort zerbröseln, die Rosmarinnadeln zupfen und hacken und mit den Walnüssen unter die Teigmasse heben.

Masse in eine gebutterte und bemehlte Kastenform füllen und 1 Stunde bei 180 °C im vorgeheizten Ofen backen. 10 Minuten auskühlen lassen, dann aus der Form stürzen.

Während der Kuchen bäckt, Tomaten in einer ofenfesten Form ebenfalls in den Ofen geben und ca. 45 Minuten mitrösten, bis sie zusammenfallen bzw. Farbe annehmen. Mit Olivenöl, Salz und Pfeffer mit dem Stabmixer pürieren.

hr1-DOLCE VITA

Tipp: Deftiger wird der Kuchen mit ausgelassenen Speckwürfeln. Verfeinern kann man ihn auch mit frischen Kräutern, zum Beispiel Thymian, Oregano oder Salbei. Eine weitere Möglichkeit sind Chorizo und schwarze Oliven. Der Phantasie beim Kombinieren sind hier keine Grenzen gesetzt, probieren Sie aus, was Ihnen am besten schmeckt.

Aus:

Julia Kutas
City Picknick. Lunchbox to go, Movie Night Snacks, Rooftop Picknick & vieles mehr
ISBN: 978-3-85033-974-2
Verlag: Brandstätter, 2016
Preis: 12,99 Euro