

# Schinken- kuchen

Mit Hartmanns Mediterranem Öl



Klingt gut?

# Herzhafter Schinkenkuchen - für eine Springform



## Zutaten:

- 5 Eier
- 100 ml Mediterranes Öl
- 125 g Mehl
- 1 TL Backpulver
- 250 g Schinken
- 250 g Gouda
- 1 Zwiebel
- 1 rote Paprikaschote
- 1/2 grüne Paprikaschote
- Schnittlauch, Petersilie
- Salz
- Pfeffer, frisch gemahlen
- Knoblauch

## Zubereitung:

Eier in einer Schüssel schaumig rühren. Öl, Mehl und Backpulver unterrühren, bis ein glatter Teig entsteht.

Schinken, Käse, Zwiebel und Paprika in kleine Würfel schneiden. Kräuter fein hacken und zusammen mit den übrigen Zutaten unter den Teig heben.

Teig in eine gefettete Springform füllen und bei 190 °C ca. 30–40 Minuten backen, bis der Kuchen goldgelb ist.



*Mit Genuss gesünder leben.*