

# Petersilienkuchen

## Zutaten:

1 grosser Bund Petersilie ( 2 - 3 Handelsübliche )  
1 - 1 ½ Kg Tomaten  
250 - 300 g aufgeschnittener roher, milder Schinken  
(**etwas dicker als üblich schneiden lassen**)  
5 Eier  
1 Becher Sahne  
1 Becher Sauerrahm  
500 g Mehl  
1 Hefewürfel  
Butter  
Semmelbrösel  
etwas Milch  
Salz  
Pfeffer  
gegebenenfalls noch ½ - ganzer Bund Schnittlauch

## Zubereitung:

Den Teig aus 500 g Mehl, 1 Hefewürfel, 1 Ei, etwas Milch, Butter und Salz auf übliche Weise zubereiten (Hefeteig); "Gehen" lassen, ausrollen und auf einem gefetteten Kuchenblech auslegen.

Die Petersilienmasse aus gehackter Petersilie (und eventuell dem gehackten Schnittlauch), einem Becher Sahne, 1 Becher Sauerrahm und 4 Eiern anrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. **Dabei unbedingt beachten, wie salzig der Schinken ist !**

Anschliessend die Masse gleichmässig auf dem Teig verteilen. Danach den aufgeschnittenen Schinken würfeln und auf die Masse geben.

Die Tomaten in **ca. fingerdicke** Scheiben schneiden und **dicht** auf die Masse legen. Dann etwas Semmelbrösel auf die Tomaten streuen und eventuell einige Butterflocken über dem Petersilienkuchen verteilen.

Den Petersilienkuchen für ca. 45 min. bei 180° - 200° C in den Ofen schieben. Am Besten Umluft, ansonsten Unter- und Oberhitze.

Warm oder kalt servieren und als Beilage einfach grünen Salat reichen.