

Petersilienkuchen

Zutaten:

1 grosser Bund Petersilie (ca. 2 - 3 Handelsübliche)
1 - 1 ½ Kg Tomaten (große Tomaten)
250 - 300 g aufgeschnittener Schinken (roh oder gekocht)
 a) etwas dicker als üblich schneiden lassen
 b) sollte im Geschmack nicht zu markant sein (kein Serrano oder Parma)
5 Eier
1 Becher Sahne
1 Becher Sauerrahm
500 g Mehl
1 Hefewürfel
Butter
etwas Milch
Semmelbrösel
Salz
Pfeffer
gegebenenfalls noch ½ - 1 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. Wer keinen Schinken mag, kann ihn auch weg lassen.

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.