



Walliser Gemüsekuchen mit geräuchertem Speck und Salatbouquet

Für 10 Personen Zutaten

- 120 g Möhren
- 130 g Zucchini
- 100 g Emmentaler
- 150 g Butter
- 500 g geräucherter Walliser Speck
- 1 Ei (Kl. M)
- 6 El Milch
- 1 El frisch geriebener Parmesan
- 30 g Röstzwiebeln
- Salz
- Pfeffer
- 250 g Mehl
- 1 Pk. Backpulver

Zubereitung

1. Möhren schälen, Zucchini putzen. Möhren, Zucchini und Emmentaler raspeln. Butter zerlassen und etwas abkühlen lassen. Mit Ei und Milch verrühren. Möhren, Zucchini, Emmentaler, frisch geriebenen Parmesan und Röstzwiebeln untermischen, salzen und pfeffern.
2. Walliser Speck anbraten und erkalten lassen
3. Mehl und Backpulver mischen. Kurz unter den Gemüseteig rühren. Teig in eine gefettete und bemehlte Springform (26 cm Ø) streichen. Im vorgeheizten Ofen bei 200 Grad (Umluft 180 Grad) auf der Schiene von unten 25 Min. backen. Gemüsekuchen in der Form auf einem Rost abkühlen lassen

