Pikanter Konfetti-Kuchen

Sonstige Gerichte » Eiergerichte

Zutaten (12-15 Personen)

» 2 Zwiebel(n)
» 1-2 Knoblauchzehe(n)
» 2 Dosen Mais
» 2-3 EL Öl
» 450g Erbsen
» Salz & Pfeffer
» Muskat
» 20 Ei(er)
» 1l Milch
» Peperoni
» Tomate(n)
» Cabanossi

Bewertung

Beschaffung
in jedem Discounter

Kosten
6-10€

Zubereitungszeit
61-90min

Zubereitung

1. Zwiebeln und Knoblauch schälen und hacken. Mais abtropfen lassen. Zwiebeln und Knoblauch im heißen Öl andünsten. Erbsen und Mais ca. 3min mitdünsten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

2. Eier und Milch verquirlen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat kräftig würzen. Ca. die Hälfte in eine gefettete Fettpfanne (32x39cm) gießen. Ca. die Hälfte Gemüsemischung darauf streuen. Im vorgeheizten Ofen bei 150°C 10-15min stocken lassen. Dann Rest Eiermilch und Gemüse darauf geben, weitere 35-40min stocken lassen.

3. Konfetti-Kuchen abkühlen lassen und in ca. 42 Rauten schneiden. Anrichten und mit Peperoni, Tomatenhälften und Wurstscheiben garnieren.

Nährwerte: 250kcal/E16g/F14g/KH12g pro Portion

angelegt am: 30.04.2004 Rezept-Nr: 1085

Die Rezept-Datenbank - http://www.Rezept-Insel.de - ©2024 M.Hennicke