



## Käse-Cake mit Nüsslersalat

- 1 grosser Bund Petersilie
- 4 Eier\*
- 1 dl Rapsöl
- 1 dl Milch
- 100 g Schinkenwürfeli
- 175 g Emmentaler AOP oder Bergkäse\*, gerieben
- 1 EL Senf
- ½ TL Salz
- Pfeffer, Muskatnuss
- 250 g Mehl
- 2 TL Backpulver
- 2 EL Essig
- 3 EL Oliven- oder Baumnussöl\*
- Salz, Pfeffer
- 100 g Nüsslersalat\*

\*im Hoflädli erhältlich

Rezept für 4 Personen.

Petersilie fein hacken. Eier schaumig rühren. Rapsöl, Milch, Schinken, Emmentaler AOP und Petersilie daruntermischen. Mit Senf, Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen.

Mehl und Backpulver dazusieben und zu einem eher festen Teig vermischen. Teig in eine mit Backpapier ausgelegte Cakeform von ca. 26 cm Länge füllen. Im unteren Drittel des 200 Grad heissen Ofen ca. 45 Minuten backen.

Für die Salatsauce Essig, Öl, Salz und Pfeffer verrühren. Orangen schälen, in Stücke schneiden und zur Sauce geben. Nüsslersalat zufügen und alles gut vermischen.

Das leicht ausgekühlte Käsecake in Scheiben schneiden und mit dem Salat servieren.

Tipp: Käsecake in Würfel schneiden und zum Apero reichen.