

Pikanter Kuchen mit Kohlrabi-Blättern

Rezept von Esther Kern

Zutaten

150 g Mehl
1 Päckchen Backpulver
3 Eier
1 dl Milch
1 dl Pflanzenöl
Salz
Pfeffer

100 g Kohlrabiblätter plus minus, in Streifen geschnitten (oder Löwenzahnblätter)
1 Handvoll getrocknete Tomaten, in Streifen geschnitten*
1 Handvoll Oliven

Zubereitung:

Mehl und Backpulver sieben. Mit Eiern, Öl, Milch zu einem Teig verrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Restliche Zutaten dazugeben. In eine ausgebutterte Kastenform füllen. 45 Minuten bei 180 Grad backen.

* Wer keine getrockneten Tomaten hat, kann grad jetzt, in der Jahreszeit, auch frische nehmen und diese leicht antrocknen im Backofen.