

Gemüsekuchen mit Feta



[www.facebook.com/Fabi's Grill & BBQ](http://www.facebook.com/Fabi's%20Grill%20&%20BBQ)

www.fabisgrillbbq.wordpress.com/

Zutaten:

- 250 g Mehl
- 5 Eier
- 2 EL Olivenöl
- ca. 150 ml Milch
- 1 Päckchen Backpulver
- 125 g Fetakäse, in Würfel geschnitten
- 100 g entsteinte Oliven, in Scheiben geschnitten
- 100 g getrocknete Tomaten, in Streifen geschnitten
- 2 Paprikaschoten, in Würfel geschnitten
- Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Das Mehl mit den Eiern, Olivenöl, Milch, Backpulver, etwas Salz und Pfeffer vermischen und zu einem geschmeidigen Teig verrühren.

Fetakäse, Tomaten, Oliven und die Paprikastreifen vorsichtig unter den Teig mischen.

Eine Kastenform mit etwas Öl auspinseln und den Teig einfüllen.

Der Gemüsekuchen wird bei indirekter mittlerer Hitze (200°C) ca. 50-60 Minuten gebacken.

Also dann...gut Glut! ☺