

## Pikanter Rucola-Karottenkuchen

50 g Rucola  
25 g Hartkäse (z. B. Bergkäse)  
100 g Karotten/Möhren (geschält gewogen)  
35 g Mehl  
(ideal ist Maismehl – keine Polenta! Sonst Weizenmehl)  
1 gestrichener TL Backpulver  
1 Ei  
2 EL Milch  
1 EL Olivenöl  
Salz, Pfeffer  
100 g Joghurt nach griechischer Art (< 0,1 % Fett)  
1 Bund Schnittlauch

Backofen auf 175 Grad vorheizen.

Rucola waschen, trockenschleudern und grob zerkleinern. Zuerst Hartkäse und mit der gleichen (groben) Reibe geschälte Karotten/Möhren reiben.

Mehl mit Backpulver mischen und mit Ei, Milch und Olivenöl in eine Schüssel mit dem Schneebesen zu einer glatten Masse vermengen.

Rucola, Käse und Karotten/Möhren untermischen und mit Salz und Pfeffer würzen. Masse in eine mit Backpapier ausgelegte Auflaufform füllen und ca. 30-45 min goldbraun backen.

Joghurt mit gehacktem Schnittlauch verrühren und als Sauce dazuessen.

**Unser Tipp: Der pikante Kuchen schmeckt warm oder kalt hervorragend.**

