Herzhafter Blechkuchen

Bosseltour 19.01.2014

Zutaten für 1 Blech:
1/2 Tasse (große Tasse/Kaffeebecher) Öl
2 Tassen (große Tasse/Kaffeebecher) Mehl
500 g Becher Natur-Jogurth 3,5%
2 Eier
2 gekochte, zerdrückte Kartoffeln
- ich habe sie durch geraspelte rohe Zuchini ersetzt -
200 g Schafskäse, zerbröckelt

je 1 Bund Petersilie, Schnittlauch oder Frühlingszwiebeln
- ich habe z.B. 1 Pak.TK-Kräuter der Provence genommen
Salz und Pfeffer / Gewürze nach Belieben
evtl. Sesam zum Bestreuen

Alle Zutaten gut vermischen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech verteilen, evtl. mit Sesam bestreuen.

Bei 180° Umluft ca. 40 Min. auf unterer Schiene backen
- denkt dran: jeder Ofen backt anders

Ein gutes Gelingen wünscht Euch Elke

P.S. :
man kann das Ganze auch durch Zugabe von Lachs, gewürfelten Schinken, Kochschinken, getrockneten Tomaten und vielem mehr aufpeppen.....