



Sehen · Probieren · Genießen
Schaalgasse 18, Solothurn



Cake aux Olives

Je 1 kleine Peperoni grün und rot
2 EL **VOM FASS natives Olivenöl aus Kreta**
2 Msp Salz
4 Msp Pfeffer
150 g Feta
50 g Schwarze Oliven
150 g Mehl
1 P Backpulver
3 Eier
80 ml **VOM FASS Olio extra vergine di Oliva „Sardegna“**
125 ml lauwarme Vollmilch
100 g Geriebener Greyerzer

Backofen auf 180°C vorheizen. Peperoni im Ofen grillieren, Häuten und entkernen, in kleine Streifen schneiden. Mit 2 EL **Olivenöl** in eine Pfanne geben, salzen und pfeffern. 5-10 Min. bei geringer Hitze dünsten, abkühlen lassen. Feta in Würfel schneiden, Oliven entsteinen, halbieren, dazugeben und beiseite stellen.

In einer Schüssel Mehl und Backpulver gut vermischen, Eier dazugeben und mit dem Schwingbesen kräftig verquirlen. Nach und nach das restliche **Öl**, die warme Milch und den geriebenen Käse einrühren.

Peperoni-Feta-Oliven-Mischung dazugeben und verrühren.
Teig in eine ungefettete Form geben und
45 Min. backen.

