Blumenkohl und DŽIUGAS®-Käsekuchen



Zutaten

70 g	Blumenkohl
1	rote Zwiebel
5 EL	Olivenöl
1/2 TL	frischer gehackter Rosmarin
8	große Eier
1 Handvoll	frische Basilikumblätter
1 1/2 TL	Mehl
2 1/2 TL	Backpulver
1/2 TL	Kurkuma
200 g	geriebener DŽIUGAS
nach Belieben	Salz
nach Belieben	schwarzer Pfeffer
3 ~ 4 EL	Sesamsamen

Zubereitung

Den Blumenkohl in Röschen zerteilen und in Salzwasser kochen. Abgießen und abkühlen lassen. Eine Zwiebel schälen, halbieren und ein paar Scheiben beiseite stellen. Die restliche Zwiebel fein hacken. Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebel einige Minuten braten, bis sie weich wird. Den Rosmarin dazugeben und unter Rühren noch einige Sekunden braten. Abkühlen lassen. Eier schlagen, Zwiebeln dazugeben und nochmals gut schlagen. Basilikum einrühren. Mehl mit geriebenem Käse, Backpulver, Salz, Pfeffer vermengen. Den Blumenkohl einrühren und darauf achten, dass die Röschen überall von Teig bedeckt sind. Eine Auflaufform mit 24 cm Durchmesser und abnehmbaren Seiten mit Backpapier auslegen, mit Butter einfetten und die Seiten der Form mit Sesam bestreuen. Den Teig in die vorbereitete Form füllen. Oben die restlichen Zwiebelringe anordnen. Bei 180 °C ca. 45 – 60 Minuten im Ofen backen.