

## KASTENKUCHEN MIT PAPRIKA, OLIVEN UND PECORINO-KÄSE



**Chef:** Gianluca Galliera

### Zubereitung

Das Mehl und die Kartoffelstärke in die Schüssel der Küchenmaschine geben, Milch, Sahne, Eigelb, die „Grancrema“ mit Pecorino, Salz und Pfeffer dazugeben und alles mit dem Schneebeseinsatz mixen, bis ein gleichmäßiger Teig entsteht. Den Schneebeseinsatz durch den Knethaken ersetzen und den geriebenen Parmesan, das Backpulver, das in Streifen geschnittene Basilikum, die „Nostraline“ Oliven und den mit dem Messer in grobe Stücke geschnittenen Paprika „Peperonepronto“ dazugeben. Alle Zutaten bei mittlerer Geschwindigkeit einige Minuten lang vermengen. Abschließend den Eischnee mit der Hand unterheben. Eine Kastenform mit Trennspray fetten, die Masse einfüllen, mit „Nostraline“ Oliven garnieren und im vorgeheizten Ofen etwa 60 Minuten bei 170 °C backen.

### Menù-Zutaten

200 g. Peperonepronto - V41  
50 g. Grancrema di Pecorino - KG1  
80 g. Olive Leccino Nostraline denocciolate - Z91  
q.b. Staccante spray - Q10

### Zutaten

5 g Salz  
Pfeffer  
250 g Mehl  
50 g Kartoffelstärke  
100 g Milch  
100 g Sahne  
Eigelb - 3 Eiklar (zu Schnee geschlagen)  
50 g geriebener Parmesan  
5 g Basilikum  
15 g Instantbackpulver