



Herzhafter Ricotta-Parmesan-Kuchen mit Butter



> 30 Min.



Normal



Vegetarisch



Zubereitung

1. Für den Boden unseres Kuchens geben wir Haferflockenkekse zusammen mit salzigen Crackern und Walnüssen in einen Mixer. Danach in eine Schüssel umfüllen und mit flüssiger **GOLDSTEIG Butter** vermengen. Den Teig mit einem Löffel in einer Backform verteilen und festdrücken. Achtung! 15 mm großen Rand nicht vergessen. Anschließend stellen wir es für 30 Minuten kalt.
2. **GOLDSTEIG Ricotta**, Frischkäse, Parmesan und Eier für die Käsecrème verquirlen.
3. Ebenso Salz und klein gehackten Schnittlauch unterrühren.
4. Die fertige Käsecrème zu guter Letzt in die Backform bzw. auf den Kuchenboden verteilen. Jetzt kann die Backform in den Ofen gegeben werden und zwar bei 160 °C für 50 Minuten.
5. Als Topping mit Sprossen und Walnüssen servieren.

Zutaten



Für den Kuchenboden:

- 130g Haferflockenkekse
- 70g salzige Cracker
- 30g Walnüsse
- 100g **GOLDSTEIG Butter**

Für die Käsecrème:

- 300g Frischkäse
- 250g **GOLDSTEIG Ricotta**
- 150g Parmesan
- 3 Eier
- 1 Prise Salz
- 3 EL Schnittlauch

Für das Topping:

- Sprossen
- Walnüsse