



**Kochen**  
mit Globus

**Saarländischer  
Lyoner Kuchen**





## Zutaten:

250 g Blätterteig (TK)  
125 g Kartenschinken  
600 g Lyoner  
2 Eier  
1 Zwiebel

200 ml Sahne  
140 g Edamer  
Salz, Pfeffer, Muskat  
Maggi

*Dazu passt:  
ein grüner Salat*

 4 Personen

 45 Min.


 Schwierigkeitsgrad

## Zubereitung:

Blätterteig ausrollen und eine 26 cm Tarteform damit auslegen. Der Rand muss nicht bis ganz oben reichen. Den Boden mehrmals mit einer Gabel einstechen.

Ca. 400 g der Lyoner in kleine Stücke schneiden. Zwiebel ebenfalls in Würfel schneiden und zusammen mit der Wurst und dem Kartenschinken ohne Öl in einer Pfanne anbraten. Alles in die Tarteform auf den Blätterteig füllen.

Eier mit der Sahne verquirlen, mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken und über die Würstmischung geben. Den Käse in kleine Stücke schneiden und darüber verteilen. Zum Abschluß die restliche Lyoner in Scheiben schneiden und damit den Kuchen belegen. Bei 200 °C Heißluft ca. 25 Minuten backen.

 Schauen Sie das passende Zubereitungs-video auf YouTube an!

[www.youtube.de/Globus](http://www.youtube.de/Globus)

