

# Cake mit Friseline, Comté-Käse und Pistazien

## Vorbereitung :

- 1- Den Ofen auf 180 Grad vorheizen.
- 2- Friseline schneiden und im Olivenöl anbraten.
- 3- Abschmecken und beiseitestellen.
- 4- Den Speck braten und beiseitestellen.
- 5- Eier, Mehl, Hefe und 50 ml Olivenöl mischen.
- 6- Salzen und pfeffern.
- 7- Den Comté-Käse in Würfel schneiden und die Pistazien zerkleinern.
- 8- Zusammen mit Friseline und Speckwürfeln hinzugeben. Gut mischen.
- 9- Die Zubereitung in eine eingefettete, bemehlte Ofenform geben.
- 10- 40 Minuten bei 180 °C im Backofen braten.

*8 personen*

- 3 Köpfe Friseline-Salat
- 3 Eier
- 250 g Speckwürfel
- 175 g Mehl
- 1 TL Backpulver
- Olivenöl
- 100 ml Milch
- 160 g Comté-Käse
- 80 g Pistazien
- Salzen und pfeffern