Italienischer Kuchen mit Picandou Cuisine & Création

Informations

Personen : **4**
Zubereitung : **30 min.**

Zutaten

- 1 Picandou Cusine & Création
- 20 getrocknete Tomaten
- 100 g schwarze und/oder grüne Oliven
- 6 Scheiben Parmaschinken
- Oregano
- Basilikum

Zubereitungschritte

1. Beginnen Sie damit, eine Frischhaltefolie auf den Boden einer Schüssel zu legen. Hacken Sie die getrockneten Tomaten und legen Sie sie beiseite.

2. Schneiden Sie die Oliven in kleine Stücke und stellen Sie sie beiseite.
3. Schneiden Sie den Schinken in kleine Stücke.
4. Hacken Sie Basilikum und Oregano und mischen Sie diese Kräuter mit dem Picandou Cuisine & Création.
5. Legen Sie einige gehackte Tomaten und Basilikum auf den Boden der Schüssel.
6. Fügen Sie eine Schicht Picandou mit Kräutern hinzu, dann eine dünne Schicht gehackter Oliven. Wieder eine Schicht Picandou, dann eine Schicht Schinken. Wiederholen Sie den Vorgang, bis alle Zutaten aufgebraucht sind, und achten Sie darauf, mit einer Schicht Käse abzuschließen.
7. **?? Stellen Sie es mindestens 2 Stunden kalt.**
8. Dann den Kuchen aus der Schüssel entformen und die Folie entfernen.
9. Dekorieren Sie mit Basilikum- und Oreganoblättern.

? **Tipp :Bereiten Sie den Kuchen am Vortag zu, damit er über Nacht im Kühlschrank gut durchkühlt.**