

Wintergemüse Kuchen

by Urs Lehmann

300g Vrenis Kuchenteig
500g Wintergemüse

500g Quark
2 Stk. Eier

1 Ei
n.B.

Alpenkräutersalz
Cayennepfeffer oder Chili

Wintergemüse:

Als Wintergemüse werden jene Gemüsesorten bezeichnet, die sich durch gute Lagerfähigkeit oder Frostsicherheit auszeichnen. Wie z.B. Karotten, Lauch, Sellerie, Pastinaken, Rosenkohl, Pfälzer, Wirz, etc....

Vorgehen:

1. Kuchenteig ausrollen und auf ein rundes Blech (26-30cmØ) auslegen. Den Teig mit einer Gabel gut einstechen, dass er keine Blasen wirft.
2. Das Gemüse je nach Art erst schälen dann fein schneiden (Lauch, Wirz, etc...) oder durch die Röstiraffel reiben (Karotten, Pfälzer, Pastinaken, etc.....).
3. Das Gemüse mit den restlichen Zutaten gut verrühren. Die dadurch entstandene Masse gleichmässig auf dem vorbereiteten Kuchenteig verteilen.
4. Den Kuchen in der unteren Backofenhälfte ca. 50min bei 180°C Ober/Unterhitze backen.
Ideal auf den moderneren Geräten z.B. Pizza Plus



Level
Zeit
Saison
Regional
easy
30min
Winter
100%

Ä Guetä!