

Mediterraner Gemüsekuchen

Der mediterrane Gemüsekuchen mit Zucchini, Cocktailltomaten, Champignons und Auberginen schmeckt als Hauptgericht, Vorspeise oder als Beilage zu Fleischspeisen, aber auch kalt als Snack.

Biskuitroulade mit Schinken oder Pilze, Käseguglhupf, Sauerkraut-Wurst-Tarte, Quiche mit Hackfleisch und Birnen, Schichtkuchen mit Linsen, Kartoffeln und Chorizo – pikante Kuchen und Torten werden immer beliebter. Man kann sie als Vorspeise, Hauptgericht, als Beilage zu Fleischspeisen oder manche auch kalt als Snack oder zur Brotzeit genießen. Die herzhaften Köstlichkeiten aus dem Backofen sind ebenso variantenreich wie ihre süßen Verwandten: Biskuit, Mürb- oder Hefeteig, gefüllt oder belegt mit Gemüse, Fleisch oder Käse, werden auf dem Blech, in Quiche- oder Kastenformen gebacken.

Ein neuer Trend sind „Schichtkuchen“. Diese in Frankreich erfundene Spezialität hat einen verschwindend geringen Teiganteil. Hauptzutaten sind dünn gehobeltes Gemüse und andere pikante Zutaten, die in dünnen Lagen abwechselnd mit ganz wenig Teig in Kuchenformen eingeschichtet werden.

Das Buch „Pikante Kuchen – Herzhafte Torten, Quiches & Schichtkuchen“ erklärt genau, wie Schichtkuchen gelingen, und liefert köstliche Rezepte zu Quiches & Tartes, Pizza & Flammkuchen sowie herzhaften Torten. Es bietet eine „Vielschichtigkeit“ einfach zum Reinbeißen, mit köstlichen Hits für Feste und Partys. „Pikante Kuchen – Herzhafte Torten, Quiches & Schichtkuchen“, 112 Seiten, jedes Rezept bebildert, 21 x 28 cm, Hardcover, ISBN 978-3-7020-1722-4, 16,90 Euro.

Mediterraner Gemüsekuchen – Zutaten für eine Backform

Mürbteig

- 150 g kalte Butter
- 250 g Mehl
- Salz
- 2 Eier

Belag

- 150 g Zucchini
- 150 g Cocktailltomaten
- 100 g Champignons
- 100 g Auberginen
- 400 g Sauerrahm
- 4 Eier
- Salz und Pfeffer
- 150 g Hartkäse (Sorte nach Belieben)
- Basilikum zum Garnieren

Zubereitung

Für den Mürbteig die kalte Butter in Stücke schneiden, mit Mehl, Salz und den Eiern zu einem Teig verkneten, diesen auf einer bemehlten Fläche ausrollen.

Eine Auflauf- oder Backform mit dem Teig auslegen, den Teig leicht am Rand hochziehen und andrücken, die Form mit dem Teig circa 30 Minuten kalt stellen.

Für den Belag das Gemüse waschen, putzen und in Stücke beziehungsweise Scheiben schneiden (oder



„Pikante Kuchen“ beinhaltet leckere Rezepte von herzhaften Torten, Quiches und „Schichtkuchen“.

Leopold Stocker Verlag

mit einem Sparschäler oder Gemüsehobel hauchdünn hobeln), das Gemüse auf dem Mürbteig verteilen.

Den Sauerrahm mit den Eiern schaumig mixen, mit Salz und Pfeffer würzen.

Den Käse reiben und einrühren, diese Mischung über das Gemüse gießen.

Im auf 175 °C Umluft vorgeheizten Backofen auf mittlerer Stufe circa 30 Minuten backen.

Zubereitungszeit: 40 Minuten ohne Warte- und Garzeit.

www.stocker-verlag.com



Ideal für die Heiße Theke: Der mediterrane Gemüsekuchen ist vielfältig verwendbar, er schmeckt als Hauptgericht, Beilage, Vorspeise oder kalt als Snack.

Carletto Photography