

Bunter Gemüse Kuchen



Zutaten:

Für 4 Personen:

Teig:

- 100 g weiche Butter
- 1 Knoblauchzehe
- 100 g Frischkäse
- 150 g Mehl (405 od. 550)
- 1 TL mildes Paprikapulver
- 1 TL Salz
- etwas Pfeffer

Belag:

- 150 g Frischkäse
- 150 - 200 g Crème fraîche
- 3 EL Parmesan
- 2 Knoblauchzehen
- Salz, Pfeffer, Muskat-Abrieb, Käse- und Raclettegewürz

- 1 gelbe Paprika
- 1 kl. Zucchini
- 1/2 rote Paprika
- 100 g gelbe Kirschtomaten
- 100 g schwarze Kirschtomaten
- Zatar
- 4 gr. Stiele Basilikum

Zubereitung:

Ofen auf 200° C vorheizen.

In der Zwischenzeit den Teig in einer Schüssel zubereiten, dazu die Butter schaumig rühren, Knoblauchzehe durch die Presse drücken, zusammen mit dem Frischkäse, Mehl sowie Salz, Paprikapulver und Pfeffer zur Butter geben. Alles gut verkneten.

Sobald der Teig zusammenhält, kommt er in eine ausgefettete und bemehlte Tartform. Entweder hineindrücken oder ausrollen und hineinlegen und mit einer Gabel einstechen. Sofort auf der mittleren Schiene bei 200° 20 Minuten backen. Blindbacken ist nicht nötig, denn er bleibt ziemlich flach.

Frischkäse mit Crème Fraîche, dem geriebenen Parmesan und den ebenfalls durchgedrückten Knoblauchzehen gut verrühren. Mit Salz, Pfeffer und Muskat-Abrieb und, wenn vorhanden, Käse- und Raclettegewürz abschmecken.

Gemüse waschen und abtrocknen, Paprika und Zucchini in Stücke schneiden, die Tomaten halbieren.

Teig aus dem Ofen nehmen, sofort mit der Käsecreme bestreichen, Gemüse darauf verteilen, mit Zatar bestreuen und sofort wieder in den Ofen schieben.
Alles zusammen nochmals 10 Minuten backen.

Basilikum waschen, trocken tupfen und in Streifen schneiden. Auf dem heißen Gemüsekuchen verteilen.

Guten Appetit! 🍴