Gemüsekuchen mit Champignons, Zucchini und Tomaten

Pizza » Quiches

Zutaten (12 Stücke)

- » 50g Butter/Margarine
- » 50g Saure Sahne
- » 1/2 Würfel Hefe
- » 200g Mehl
- » Salz & Pfeffer
- » 250g Champignons
- » 2-3 EL Olivenöl
- » 250g Zucchini
- » 250g Cocktailtomaten
- » 200g Schlagsahne
- » 3 Ei(er)
- » 1/2 Bd. Thymian
- » 1/2 Bd. Majoran
- » 100g Gouda
- » etwas Mehl

Bewertung

Beschaffung
manchmal im Discounter

Kosten
6-10€

Zubereitungszeit
61-90min

Zubereitung

1. Fett schmelzen und abkühlen lassen. Saure Sahne leicht erwärmen, Hefe darin auflösen und mit Mehl und 1/2TL Salz zu einem glatten Teig verkneten. Zugedeckt im Kühlschrank ca. 30min gehen lassen.

2. Champignons vierteln und im heißen Öl ca. 2-3min braten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Herausnehmen und beiseite stellen. Zucchini in Scheiben schneiden und im Bratfett ca. 5min bei mittlerer Hitze dünsten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Cocktailtomaten evtl. halbieren.

3. Teig auf bemehlter Arbeitsfläche zum Kreis (Durchmesser ca. 34cm) ausrollen. Eine Lift-off-Form (Durchmesser ca. 30cm) fetten, Teig hineindrücken. Gemüse darauf verteilen. Sahne und Eier verrühren, mit Salz und Pfeffer würzen.

4. Majoran und Thymian, bis auf etwas zum Bestreuen, fein hacken, zufügen. Sahne über das Gemüse gießen und im vorgeheizten Ofen bei 175°C 40-45min backen. Käse reiben, nach ca. 25min über den Kuchen streuen. Mit Thymian und Majoran garnieren.

Nährwerte: 230kcal/E9g/F16g/KH15g pro Stück

angelegt am: 18.10.2003 Rezept-Nr: 609

Die Rezept-Datenbank - http://www.Rezept-Insel.de - ©2024 M.Hennicke