

Gemüse-Blechkuchen

Zubereitung: ca. 1 Stunde
Kühl stellen: ca. 30 Minuten

Für 5 Kinder und 1 erwachsene Person.
Die Mengenangaben in Klammern sind für 10 Kinder und 2 erwachsene Personen.
Für 6 bzw. 12 Stück

Küchenutensilien

Kuchenblech(e) von 26–28 cm Ø

Zutaten

Butter fürs Blech

Teig:

125 g (250 g) Weissmehl, z. B. UrDinkel
125 g (250 g) Vollkornmehl, z. B. UrDinkel
½ TL (1 TL) Salz
100 g (200 g) Butter, kalt, in Stücken
ca. 0,75 dl (1,5 dl) Wasser, kalt

Belag:

ca. 500 g (ca. 1 kg) gemischtes Gemüse, z. B. Zucchini, frische oder TK-Erbsli, Fenchel, Cherrytomaten

Guss:

150 g (300 g) Quark
2 (4) Eier
1 dl (2 dl) Milch
50 g (100 g) geriebener Gruyère AOP
½ EL (1 EL) Maisstärke
Salz, Pfeffer



Tipp

Dazu passt ein bunt gemischter Salat.



Zubereitung

1. Teig: Mehl und Salz mischen. Butter beifügen, zu einer krümeligen Masse verreiben, eine Mulde formen. Wasser hineingiessen. Rasch zu einem Teig zusammenfügen, nicht kneten, in Folie gewickelt 30 Minuten kühl stellen.
2. Belag: Zucchini halbieren, in Scheiben schneiden. Frische Erbsli blanchieren, kalt abspülen, gut abtropfen lassen. Oder: TK-Erbsli heiss abspülen, abtropfen lassen. Fenchel klein würfeln. Cherrytomaten halbieren.
3. Guss: Alle Zutaten gut verrühren, würzen.
4. Den Teig rund auswallen, vorbereitetes Blech damit auslegen, Teigboden mit einer Gabel einstechen. ½ Guss daraufgeben, Gemüse daraufverteilen, restlichen Guss darüber giessen.
5. Wähe in der unteren Hälfte des auf 200 °C vorgeheizten Ofens 30–35 Minuten backen. Herausnehmen, in Stücke schneiden und servieren.