

Rezept

Gemüsekuchen mit Cashewkernen

Ein Rezept von Gemüsekuchen mit Cashewkernen, am 29.06.2026

Zutaten

1 Rolle backfertiger Blätterteig (ca. 270 g; Kühlregal)	400 g gemischtes TK-Gemüse
Salz	75 g gesalzene geröstete Cashewkerne
3 Eier (Größe M)	200 g Sahne
Pfeffer	150 g Bacon (Räucherspeck in dünnen Scheiben)

Rezeptinfos

Portionsgröße 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 770 kcal

Zubereitung

1. Ca. 1 ½ l Wasser in einem Topf zum Kochen bringen. Den Backofen auf 200° vorheizen.

2. Den Blätterteig auseinanderrollen, einmal in der Mitte zusammenklappen, dann rund ausrollen. Die Form damit auskleiden - der Teig darf an einigen Stellen ruhig ein wenig überstehen. Den Teigboden mit einer Gabel mehrmals einstechen.

3. Das TK-Gemüse in das kochende Wasser geben, salzen und 1 Min. kochen lassen, dann in ein Sieb abgießen und sehr gut abtropfen lassen. Gemüse auf dem Blätterteigboden verteilen. Die Cashewkerne etwas kleiner hacken und darüberstreuen.

4. Die Eier mit der Sahne verquirlen, mit Salz und Pfeffer würzen und über dem Gemüse verteilen.

5. Speckscheiben jeweils einmal durchschneiden, nach Belieben halb zusammenklappen und auf dem Gemüse arrangieren. Den Gemüsekuchen im vorgeheizten Ofen (Mitte) ca. 30 Min. backen.