

Rezept

Herbstlicher Pastinakenkuchen

Ein Rezept von Herbstlicher Pastinakenkuchen, am 27.04.2024

Zutaten

Für den Teig

150 g Weizenmehl (Type 1050)	¾ TL Backpulver
125 g Magerquark	1 TL Salz
2 EL Öl	

Für den Belag

1 Bund Frühlingszwiebeln	1 kleine rote Zwiebel
350 g Pastinaken	1 TL Öl
2 Eier	200 ml Milch
1 Prise Chilipulver	Salz
Pfeffer aus der Mühle	2 EL Röstzwiebeln (Fertigprodukt)

Außerdem

Öl für die Form	Mehl für die Arbeitsfläche
2 Nektarinen als Nachtisch	

Rezeptinfos

Portionsgröße 2 | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 750 kcal

Zubereitung

- 1.** Für den Teig Mehl und Backpulver mischen und mit Quark, Salz, Öl und 1 - 2 EL kaltem Wasser zu einem glatten Teig verkneten. Zugedeckt ca. 20 Min. ruhen lassen.
- 2.** Inzwischen für den Belag die Frühlingszwiebeln putzen, waschen und in feine Ringe schneiden. Die Zwiebel schälen und ebenfalls in feine Ringe schneiden. Die Pastinaken schälen und grob raspeln. Das Öl in einer Pfanne leicht erhitzen und das vorbereitete Gemüse darin unter Rühren 5 - 6 Min. garen.
- 3.** Den Backofen auf 200° vorheizen, die Form mit Öl fetten. Den Teig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche ausrollen (ca. 22 x 22 cm), in die Form legen und dabei einen Rand formen. Die Ränder dürfen ruhig etwas ungleichmäßig überstehen.
- 4.** Die Gemüsemischung auf dem Teig verteilen. Die Eier mit Milch, Chili, Salz und Pfeffer verquirlen und über das Gemüse geben. Die Röstzwiebeln aufstreuen und den Kuchen im Ofen (Mitte) ca. 35 Min. backen. Herausnehmen und vor dem Anschneiden kurz abkühlen lassen. Die Nektarinen waschen und als Nachtisch genießen.