

Rezept

# Sizilianischer Gemüsekuchen

Ein Rezept von Sizilianischer Gemüsekuchen, am 09.06.2026

## Zutaten

2	Rollen Blätterteig (à 275 g)	½ Tube	Tomatenmark
6	Eier	250 g	Sahnequark
150 g	geriebener Käse	1	Zucchini
2	Möhren	8	Kirschtomaten
	Salz		schwarzer Pfeffer aus der Mühle
	Butter zum Fetten		

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 1 Spring- oder Tarteform (Ø 26 cm) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 230 kcal

## Zubereitung

1. Den Backofen auf 180° vorheizen. Die Springform mit Butter fetten. 1 Blätterteigrolle in die Form legen und die Ränder am Rand möglichst weit hochziehen.
2. Das Tomatenmark, 2 Eier, den Sahnequark und den Käse in einer großen Schüssel zu einer Creme verrühren.
3. Den Zucchini waschen und in dünne Scheiben schneiden. Die Möhren waschen, schälen und ebenfalls in dünne Scheiben schneiden. Die Tomaten waschen und die Früchte halbieren. Das Gemüse unter die Quarkcreme heben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und die Hälfte der Masse in die Form füllen.
4. Die restlichen 4 Eier wie Spiegeleier auf die Cremeschicht in der Form schlagen. Dann vorsichtig den Rest der Creme über die Eier laufen lassen. Den Gemüsekuchen mit der ausgebreiteten zweiten Blätterteigrolle abdecken. Im Ofen (mittlere Schiene) 35-40 Min. backen. Sobald der Kuchen goldbraun ist, herausnehmen und in der Form auskühlen lassen, sonst zerläuft er beim Anschneiden. Er schmeckt kalt fast noch besser.