



GEMÜSEKUCHEN

75 Minuten

- Paprika in Streifen, Zucchini und Tomaten in Scheiben und die Frühlingszwiebeln in grobe Stücke schneiden. Dann noch die Oliven in Ringe schneiden und den Knoblauch schälen und hacken.
- Gemüse in eine Schüssel geben und mit Weißweinessig, 1 EL KRONENÖL, Salz und Pfeffer vermengen.
- Parmesan, getrocknete Kräuter, Ricotta und die vier Eier in einer Schüssel verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- Für den Teig das Mehl, Backpulver, 1 TL Salz, 1 TL Rohrzucker, 100 ml KRONENÖL, Magertopfen und Milch in eine Schüssel geben und zu einem glatten Teig kneten. Bei Bedarf etwas mehr Mehl oder Milch ergänzen.
- Ein tiefes Backblech mit Backpapier belegen. Den Teig auf einer leicht mit Mehl bestreuten Arbeitsfläche etwas größer als das Backblech ausrollen, in das Backblech geben und einen Rand formen. Ricotta darauf verstreichen, Gemüse darüber verteilen und leicht eindrücken.
- Den Gemüsekuchen im vorgeheizten Backofen bei 175 °C (Ober- und Unterhitze) für ca. 45 Minuten backen.
- Den fertigen Gemüsekuchen in Stücke schneiden und mit frischen Kräutern bestreuen. Guten Appetit!



6 Personen

- 1 Paprika rot
- 1 Paprika orange
- 1 kleiner Zucchini gelb
- 1 kleiner Zucchini grün
- 100 g Cocktailtomaten
- 5 Frühlingszwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- 100 g Oliven
- 2 EL Weißweinessig
- 115 ml KRONENÖL
- Salz & Pfeffer
- 2 EL italienische Kräuter, getrocknet
- 30 g Parmesan, gerieben
- 500 g Ricotta
- 4 Eier
- 600 g Dinkelmehl (Type 1050)
- 2 Päckchen Backpulver
- 1 TL Rohrzucker
- 300 g Magertopfen
- 100 ml Milch
- frische Petersilie
- frischer Rosmarin