



Pikanter Winterkuchen



Zutaten für einen Winterkuchen

Teig:

300g Dinkelvollkornmehl
100 ml Rapsöl
100 ml Wasser
1 TL Salz

Füllung

1 Zwiebel
5 große Möhren (400g)
200 g Grünkohl- oder Wirsingblätter
1 kleine Süßkartoffel (150 g)
2 EL Öl
2 Eier
200 g Sahne
30 g Greyerzer oder
anderer würziger Hartkäse
Salz & Pfeffer

Zubereitung

Teig

Die Zutaten für den Teig verkneten, 10 Minuten ruhen lassen. Eine gebutterte Quicheform mit dem Teig auslegen, Rand etwas hochziehen und mit einer Gabel einkerben.

Füllung

Die Zwiebel schälen und feinschneiden; Möhren und Süßkartoffel putzen und raspeln, den Grünkohl oder Wirsing waschen und in feine Streifen schneiden. Das Öl erhitzen die Zwiebeln und das zerkleinerte Gemüse dünsten. Salzen und pfeffern. Die Füllung etwas abkühlen lassen. Eier mit der Sahne verquirlen, mit dem Gemüse und dem Käse vermischen.

Die Füllung auf dem Teig verteilen.

Bei Umluft 160° ca. 45 Minuten backen bis die Füllung gestockt und leicht gebräunt ist.

Tipp: Dieser würzige Kuchen schmeckt kalt und warm.

Quelle: www.meine-Möhren.de