

## Pikanter Winterkuchen



### Zutaten

#### 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

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.

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. Das 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.