

Gemüse - Kuchen mit Joghurt

Kategorien: Kuchen, Pikant, Gemüse, Land, Türkei

Zutaten für: 12 Stuecke

1 Pack. TK-Blaetterteig (450 g)
Mehl; zum Ausrollen
Huelsenfruechte
Zum Vorbacken

FUELLUNG

1		Aubergine
250	Gramm	Spitz- oder Wirsingkohl
300	Gramm	Moehren
2		Zucchini
1		Rote Paprikaschote
250	Gramm	Gemuesezwiebel
1		Fenchelknolle
3		Knoblauchzehen
10	Essl.	Olivenoel
		Salz und Pfeffer
2	Essl.	Fenchelsamen
1	Teel.	Gemahlener Piment
1	Teel.	Kreuzkuemmel
500	Gramm	Vollmilch-Joghurt
5		Eier
1	Essl.	Speisestaerke
1		Eigelb
3	Essl.	Milch

Anleitung:

Die sechs Blaetterteigplatten nebeneinander auftauen lassen. Je drei Platten uebereinanderlegen und auf Mehl in Groesse eines Backbleches ausrollen. Eine der Teigplatten auf das Backlech legen und einen 2 cm hohen Rand formen.

Teigplatte mit einer Gabel mehrmals einstechen und mit Backpapier auslegen. Huelsenfruechte auf den Teig geben und im vorgeheizten Backofen bei 225 Grad, Umluft 200 Grad, Gas Stufe 4 etwa zehn Minuten vorbacken. Herausnehmen, Huelsenfruechte und Papier entfernen und den Blaetterteig abkuehlen lassen.

Fuer die Fuellung das Gemuese putzen und abspuelen. Aubergine wuerfeln, Kohl in Streifen schneiden, Moehren und Zucchini grob raspeln, Paprika, Gemuesezwiebel und Fenchel in Streifen schneiden. Knoblauch abziehen und hacken. Das Oel portionsweise in einer grossen Pfanne erhitzen. Das Gemuese und den Knoblauch ebenfalls portionsweise darin braun anbraten und mit Salz und den Gewuerzen kraeftig abschmecken.

Joghurt, Eier und Speisestaerke verruehren und ebenfalls mit den angegebenen Gewuerzen abschmecken. Das Gemuese auf den vorgebackenen Boden geben. Den Eier-Joghurt daruebergiessen.

Die zweite Blaetterteigplatte darauflegen und mit einer Gabel mehrmals einstechen oder die Oberflaeche mit einem Messer mehrmals einschneiden. Eigelb und Milch verruehren und den Blaetterteig damit bestreichen. Im vorgeheizten Backofen bei 175 Grad, Umluft 150 Grad, Gas Stufe 2 etwa 35 bis 45 Minuten backen. Lauwarm oder kalt servieren.

Gemüse - Kuchen mit Joghurt

(Fortsetzung)

Gemuese und Joghurtguss muessen kraeftig gewuerzt werden sonst schmeckt der Kuchen nach dem Backen zu fade.

Naehrwerte pro Stueck ca. 340 Kalorien 24 g Fett