

# Regenbogen - Kuchen

Kategorien: Kuchen, Gebäck, Käse, Pikant

Zutaten für: 1 Keine Angabe

## FÜR DEN MÜRBEITEIG

---

250	Gramm	Weizenmehl
1	Teel.	Salz
1		Ei
125	Gramm	Butter
50	ml	Sahne
4	Essl.	Frisch geriebener Parmesankäse

## FÜR DEN GUSS

---

100	Gramm	Frisch geriebener Emmentaler
100	Gramm	Frisch geriebener Greyerzer Käse
200	ml	Milch
3		Eier
1	Schuss	Schwarzer Pfeffer
1	Schuss	Geriebene Muskatnuß
3	Teel.	Frischer oder getrockneter Thymian
3	Teel.	Frischer oder getrockneter Majoran
3		Rosmarin

## FÜR DEN BELAG

---

3		Möhren
1		Aubergine
1		Grüne, rote und gelbe Paprikaschote (je) Borretschblüten
3	Essl.	Olivenöl

### Anleitung:

Fuer den Teig die Butter fluessig werden lassen. Dann aus allen Teigzutaten mit dem Mixer einen Muerbeteig herstellen (dabei die Knethaken benutzen). Eine Kugel daraus formen und in Folie gewickelt eine Stunde im Kuehlschrank ruhen lassen. In der Zwischenzeit fuer den Guss die Kraeuter hacken oder durch die Kraeutermuehle drehen. Dann Emmentaler und Greyerzer Kaese, Milch, Eier, Pfeffer, Muskatnuss und die Kraeuter miteinander verquirlen. Fuer den Belag die Gemuese putzen und aus ihnen laengliche Dreiecke schneiden (ca. 13 cm lang), die flach aufliegen muessen.

Nach der Ruhezeit eine Tarteform (rund und aus weisser Keramik, Durchmesser 28 cm, ersatzweise geht auch eine Springform) einoele. Den Backofen auf 175° vorheizen. Den Teig auf einer bemehlten Flaechen ausrollen, in die Form legen und andruecken. Aus den ueberstehenden Resten eine Rolle fuer den Rand formen und in die Form legen. Den Guss auf den Teig giessen. Darauf die Gemuese in sechs Feldern rund um den Kuchenmittelpunkt herum wie in einem Regenbogen (violett, gruen, gelb, orange, rot und ein freies Feld fuer blau, auf das nach dem Backen die Borretschblueten gelegt werden) anordnen. Die Spitze der Dreiecke zeigt dabei nach innen. Alles mit Olivenoel bepinseln und 55 Minuten backen. Evtl. die Form nach 30 Minuten der Backzeit abdecken, damit der Kuchen nicht zu

## Regenbogen - Kuchen

(Fortsetzung)

dunkel wird.