

# Gemüsekuchen mit Kirschtomaten

Pikanter Kuchen mit Porree, Zucchini und Cocktailtomaten

etwa 12 Stück



etwas Übung erforderlich

● bis 60 Minuten



## Zutaten:

### Für die Muffinform (12er):

### Für die Tarteform (Ø 26 cm):

Fett

### Belag:

200 g Porree (Lauch)

300 g Zucchini

3 EL Speiseöl, z. B. Olivenöl

1 TL gerebelter Thymian

Salz

frisch gemahlener Pfeffer

150 g Cocktailtomaten

2 Eier (Größe M)

150 g Dr. Oetker Crème fraîche

Classic

4 EL Milch

### Quark-Öl-Teig:

200 g Weizenmehl

3 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin

125 g Speisequark (Magerstufe)

50 ml kaltes Wasser

50 ml Speiseöl, z. B. Olivenöl

1 TL Salz

1 TL Zucker

### Zum Bestreuen:

gehackte glatte Petersilie

## 1 Vorbereiten:

Porree putzen und in etwa 2 cm breite Streifen schneiden. Zucchini waschen und in etwa 1 cm große Würfel schneiden.

- 2 Öl in einem Topf erhitzen und den Porree darin bei schwacher Hitze etwa 5 Min. zugedeckt dünsten. Thymian und Zucchini dazugben und zugedeckt etwa 3 Min. dünsten, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Dann die Gemüsemischung etwa 15 Min. abkühlen lassen.

- 3 Inzwischen Cocktailtomaten waschen und halbieren. Boden der Tarte- oder Quicheform fetten. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze etwa 200 °C**

**Heißluft etwa 180 °C**



④ **Quark-Öl-Teig:**

Mehl mit Backin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten für den Teig hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) erst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem glatten Teig verarbeiten. (Nicht zu lange kneten, der Teig klebt sonst!). Anschließend den Teig auf bemehlter Arbeitsfläche zu einer runden Platte (Ø etwa 32 cm) ausrollen. Den Teig in die Form legen und gut 1 cm am Rand hochdrücken, Boden mit einer Gabel mehrmals einstechen.

⑤ **Belag:**

Gemüsemischung auf dem Teig verteilen. Eier, Crème fraîche und Milch verschlagen, mit Salz und Pfeffer abschmecken und über das Gemüse gießen. Tomaten mit der Schnittfläche nach oben auf dem Belag verteilen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

**Einschub: Mitte**  
**Backzeit: etwa 30 Min.**

Den Gemüsekuchen mit Petersilie bestreuen und heiß oder kalt servieren.

