





# Gemüsekuchen mit Pesto

Pikanter Kuchen mit Tomaten, Zucchini, Paprika und Pesto

etwa 20 Stück    etwas Übung erforderlich  bis 40 Minuten



## Zutaten:

### Für die Fettpfanne:

Fett

### Hefeteig:

200 ml Milch  
75 g Butter oder Margarine  
150 g Kartoffeln  
450 g Weizenmehl  
1 Pck. Dr. Oetker  
Trockenbackhefe  
75 g Pesto  
2 TL Salz

### Belag:

1 Gemüsezwiebel  
etwa 120 g Cocktailtomaten (4  
Stück)  
200 g Zucchini  
150 g rote Paprikaschoten  
100 g Gouda in Scheiben  
1 EL Olivenöl  
frisch gemahlener Pfeffer  
4 EL Balsamico-Essig  
4 TL Honig  
150 g Dr. Oetker Crème légère  
3 Eier (Größe M)  
15 g Pesto

## 1 Vorbereiten:

Die Fettpfanne fetten. Die Milch in einem kleinen Topf erwärmen und darin die Butter oder Margarine zerlassen.

## 2 Hefeteig:

Kartoffeln schälen und grob raspeln. Mehl in einer Rührschüssel sorgfältig mit der Hefe vermischen. Übrige Zutaten, die warme Milch-Fett-Mischung und geraspelte Kartoffeln hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) zunächst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in etwa 5 Min. zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig zugedeckt an einem warmen Ort so lange gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat. Den Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze etwa 200 °C**

**Heißluft etwa 180 °C**

## 3 Belag:

Inzwischen die Zwiebel abziehen, achteln und salzen. Tomaten und Zucchini waschen und in Scheiben schneiden und mit Salz bestreuen. Paprika putzen und in breite Streifen schneiden. Gouda in breite Streifen schneiden.



## Versuchsküche Rezepte und Tipps

- 4 Olivenöl in einer beschichteten Pfanne erhitzen. Zucchini mit Küchenpapier abtupfen. Nacheinander die Zwiebeln, Paprika und Zucchini darin anbraten, herausnehmen. Salz, Pfeffer, 3 EL Balsamico und 2 TL Honig verrühren und das Gemüse damit würzen.
- 5 Teig leicht mit Mehl bestreuen und auf der Arbeitsfläche nochmals kurz durchkneten. 4 mandarinengroße Stücke abnehmen. Übrigen Teig in der Fettpfanne ausrollen und den Rand hoch drücken. Die 4 Teigstücke jeweils etwa 40 cm lang rollen, je 2 zu einer Kordel drehen und diagonal auf das große Teigstück legen, so dass 4 Dreiecke entstehen. Teig gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat.
- 6 Crème légère mit Eiern, Pesto, Salz, Pfeffer, 1 EL Balsamico und 2 TL Honig verrühren und abschmecken. Crème-légère-Guss in den Teigdreiecken verteilen, 3 Teigdreiecke mit je 1 zubereiteten Gemüsesorte und 1 Teigdreieck mit Käse belegen. Die Tomaten auf dem Paprikadreieck verteilen. Fettpfanne in den Backofen schieben. Eventuell den Gemüsekuchen die letzten 5 Min. abdecken.

**Einschub: unteres Drittel**  
**Backzeit: etwa 30 Minuten**

- 7 Gemüsekuchen heiß servieren.

### Tipps aus der Versuchsküche

- Der Gemüsekuchen lässt sich prima einfrieren.
- Wenn Sie keine Fettpfanne haben, stellen Sie einen Backrahmen auf ein Backblech.

