

Gemüsekuchen vom Blech mit Rosmarin-Peperoni-Streuseln für die ganze Familie



Zubereitungszeit: 25 Minuten, Backzeit: 28 Minuten

Für 1 Blech

Streusel

140 g Weizenmehl Type 405 oder 550
70 g kalte Butter, in kleine Stücke geschnitten
2 Zweige Rosmarin, Nadeln abgezupft und fein gehackt
2 grüne Chilischoten, entkernt und fein geschnitten
1 Knoblauchzehe, geschält und fein gewürfelt
1 TL grobes Meersalz (am besten Fleur de Sel)

Füllung

200 g grüne Bohnen, geputzt, gewaschen und in circa 2 cm lange Stücke geschnitten

Meersalz

300 g Hokkaido-Kürbis, gewaschen und entkernt
150 g rote Paprikaschote, gewaschen und entkernt
150 g gelbe Paprikaschote, gewaschen und entkernt
150 g gelbe Zucchini, gewaschen
2 EL Kokosöl oder Rapsöl
schwarzer Pfeffer aus der Mühle
120 g Bergkäse, gerieben

Blätterteig

1 Rolle Blätterteig (270 g; aus dem Kühlregal)
200 g Frischkäse

1 Für die Streusel alle **Zutaten** zu einer krümeligen Masse verarbeiten. Bis zur Verwendung kalt stellen.

2 Für die Füllung die **Bohnen** 3–4 Minuten in kochendes **Salzwasser** geben. Auf ein Sieb geben, mit kaltem Wasser gut abspülen, abtropfen lassen. Den **Kürbis** mit der **Scheibenschneiderei** in dünne Scheiben schneiden. Das restliche **Gemüse** klein würfeln. Eine große Pfanne erhitzen, das **Öl** hineingeben und heiß werden lassen. Das Gemüse mit Ausnahme der Bohnen 4 Minuten anbraten. Dann die Bohnen hinzugeben, alles gut vermengen und mit **Salz** und **Pfeffer** würzen.

3 Für den Blätterteig die **Blätterteigrolle** aus der Verpackung nehmen und 3–4 Minuten Temperatur annehmen lassen, sonst bricht der Teig. Vom Papier lösen, umgedreht auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen und die Teigränder etwas einrollen. Den **Frischkäse** gleichmäßig auf dem Teig verteilen. Für 10–15 Minuten in den Kühlschrank stellen.

4 Den Backofen auf 200 °C Umluft vorheizen. Das Gemüse auf dem Blätterteig verteilen, den **Bergkäse** aufstreuen und gleichmäßig die Streusel darübergeben. 25–28 Minuten backen. Herausnehmen und heiß servieren.

Su Vössing



Die Kochbibel

Göttlich kochen
mit der Küchenmaschine



Fotos von Hubertus Schüler

Die Kochbibel

Göttlich kochen mit der Küchenmaschine

Vössing, Susanne; Vössing, Burkhard

Foto(s) von Schüler, Hubertus

ISBN 978-3-95453-083-0

1. Auflage 2015, 200 Seiten, 82 Abbildungen

Erschienen im Becker Joest Volk Verlag (bjvv.de)