Kürbistarte

Dauer: Mittel Kategorie: Backrezepte Hauptspeisen Vegetarisch Saison: Herbst

Zutaten

150 G	Dinkelmehl
150 G	Dinkelvollkornmehl
100 G	zimmerwarme Butter
100 G	Topfen
	Salz
300 G	Hokkaido Kürbis (entkernt und geschält)
130 G	geriebener Bergkäse
3	Knoblauchzehen
150 G	Spinat oder Rucola
1	Ei
150 G	Sauerrahm
	Salz, Pfeffer und Chili

Zubereitung

1. Für den Teig die Zutaten zu einem glatten Teig verkneten.

   30 Minuten zugedeckt im Kühlschrank rasten lassen.

2. Den Kürbis entkernen, eventuell schälen und in kleine Würfel schneiden oder grob reiben.
3. Frischen Spinat blanchieren (Rucola fein hacken).
4. Kürbis, Spinat, Käse, Knoblauch mit dem Ei und dem Sauerrahm verrühren und mit den Gewürzen gut abschmecken.
5. Den Teig mit etwas Mehl ca. 3 mm dick ausrollen.
6. Eine befettete Kuchenform damit auslegen und an den Rändern hochziehen.
7. Die Fülle darauf verteilen, eventuell mit Kürbisspalten belegen
8. Bei 180° ca. 40 Minuten backen.

SEMINAR BÄUERINNEN