

Gemüse-Kuchen im Blätterteig

für 6 Portionen als Vorspeise
oder 3 Portionen als Hauptgericht

400 ml Saure Sahne
450 g abgekochter Spargel
450 g abgekochter Brokkoli
oder Gemüse der Saison nach Wahl
1 Packung Blätterteig vom Discounter
5 Eier
frische Gartenkräuter wie Petersilie, Schnittlauch
Salz, Pfeffer
3 Backringe, 14 cm Durchmesser
zum Überbacken
herzhaften Käse in Scheiben
z.B. Hügelkäse aus der Sauerländer Bauernkäserei Dornheim
zum Anrichten
Olivenöl und Tomatenkirschen

Zubereitung:

Saure Sahne mit Eiern verquirlen, gehackte Kräuter zugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Spargelstangen in 3 cm Würfel und Brokkoli in kleine Röschen schneiden.

Backringe mit Backpapier einschlagen und auf ein Backblech setzen.

Die Backringe mit Blätterteig auslegen.

Spargelwürfel und Brokkoliröschen in die Backformen gleichmäßig verteilen und mit dem Sahne-Ei

Gemisch, bis das Gemüse bedeckt ist, auffüllen.

Das Backblech in den vorgeheizten Backofen schieben. 170°C / 20-25 Minuten

Den gebackenen Gemüse Kuchen mit Käsescheiben bedecken und kurz (2 Min.) gratinieren.

Zum Schluss den Kuchen aus der Form nehmen.

Serviervorschlag:

Für 6 Vorspeisen = Gemüse Kuchen halbieren, oder 3 Hauptgerichte

Gemüse Kuchen auf einem Teller anrichten und mit Tomatenkirschen und Olivenöl garnieren.

GUTEN APPETIT