

Gemüsekuchen (für 4 Personen)

(Verwertung diverser Gemüse- und/oder Fleischreste)

Mürbeteig: 250 g Mehl
ca. 50 g Schmalz
ca. 75 g Margarine
1 TL Salz
1 Ei

Belag: Gemüse nach Wahl, z.B.

1-2 Stange(n) Lauch
1-2 Paprika
1 Dose Mais
1 Zwiebel

Wahlweise: Schinkenwürfel /kleingeschnittene Kabanossi /
restliches Hackfleisch, Fetawürfel

Außerdem:

6-8 Eier (je nach Gemüsemenge)
200-250g saure Sahne/ Creme fraiche/ Sahne (was da ist)
Salz, Pfeffer
Instant-Gemüsebrühe (nach Geschmack), ca. ½ -1 TL

Zubereitung:

Springform einfetten, Teig in der Springform verteilen und am Rand hochziehen. Gemüse waschen, und in Scheiben bzw. Stücke schneiden. Schinken/ Kabanossi/ Hackfleisch (falls man es verwenden will) in etwas Öl anbraten, Gemüse nach kurzer Zeit hinzufügen und 10 Minuten unter gelegentlichem Rühren dünsten.

Gemüse auf den Boden in der Springform geben.

Eier, Schmand, Salz, Pfeffer und Brühpulver verschlagen und über die Gemüsemasse gießen.

Bei 175 °C ca. 45 bis 55 Minuten backen.

