

Pastinaken-Möhren-Kuchen

Zutaten für 1 Springform (24 cm Durchmesser):

für den Teig:

50 g Butter

200 g Mehl

1/2 TL Backpulver

1 Ei

3 EL saure Sahne

etwas Salz

für den Belag:

1 mittelgroße Möhre, ca. 100 g

1 mittelgroße Pastinake, ca. 300 g

200g Wurzelpetersilie

100 g geriebener Emmentaler oder

Greyerzer Käse

2 Eier

Hefeflocken

100 g saure Sahne

2-3 Knoblauchzehen, fein gehackt

(nach Geschmack)

ein paar Haselnüsse, fein gehackt

Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Alle Zutaten für den Teig miteinander verkneten.

ca. 1/2 Stunde lang zugedeckt ruhen lassen.

In der Zwischenzeit die Pastinake und die

Möhre putzen und raffeln.

Alle Zutaten untermischen.

Eine Springform leicht einfetten,

mit dem Teig belegen und den Teigrand mit

den Fingern cirka drei Zentimeter hoch drücken.

Den Teig Boden mehrmals mit einer Gabel

einstechen.

Die Gemüse-Ei-Käse-Masse darauf verteilen.

Mit geriebenem Käse bestreuen.

Im Backofen bei cirka 220 °C

cirka 30 Minuten backen bis der

Belag leicht gebräunt ist.

Schmeckt warm und kalt!

Zusammen mit Salat ein leckeres Mittagessen!

