

## Bunter Gemüsekuchen vom Blech



Fluffiger Hefeteig belegt mit Gemüse nach Wunsch und Saison.

---

Zubereitungszeit: 20 min

Wartezeit:

Backzeit: 35 min

---

### ZUTATEN

#### Für den Teig

10 g frische Hefe (oder ½ Tütchen Trockenhefe)

200 ml lauwarmes Wasser

375 g Mehl

4 EL Olivenöl

1 ½ TL Salz

## Für den Belag

- 1 gelbe Paprika
- 2 Möhren
- 2 Pastinaken
- ½ Kohlrabi
- 1 Stange Lauch
- 1 Bund Frühlingszwiebeln

## Für den Guss

- 4 Eier
- 200 g Crème fraîche
- 1 TL Salz
- 1 Prise Paprika, rosenscharf
- ½ TL bunter Pfeffer, grob geschrotet
- ½ Bund Petersilie

## ZUBEREITUNG

1. Die Hefe im lauwarmen anrühren 10 Minuten stehen lassen.
2. Alle anderen Teigzutaten in eine Rührschüssel geben und das Hefe-Wasser dazugeben. Mit den Knethaken der Küchenmaschine/ des Handrührers alles zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig abdecken und für ca. 1 Stunde an einem warmen Ort ruhen lassen, bis er merklich an Volumen zugenommen hat.
3. In der Zwischenzeit das Gemüse waschen und trockentupfen.
4. Paprika, Möhren, Pastinaken und Kohlrabi kleinschneiden (Streifen oder Würfel oder beides).
5. Lauch und Frühlingszwiebeln in Ringe schneiden.
6. Wasser in einem Topf zu Kochen bringen und das Gemüse kurz blanchieren. Auf ein Sieb geben, mit eiskaltem Wasser abschrecken und abtropfen lassen.
7. Den Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
8. Ein tiefes Backblech mit Backpapier belegen, ggf. die Ränder einfetten.

9. Den Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsplatte etwas größer als das Backblech ausrollen, auf das Backblech legen und die Ränder mit der Hand andrücken.
10. Das abgetropfte Gemüse auf dem Teig verteilen.
11. Eier, Crème fraîche und die Gewürze verrühren. Die Petersilie hacken und unter den Eier-Guss rühren. Den Guss gleichmäßig über das Gemüse gießen.
12. Für ca. 30 Minuten in der Ofenmitte backen.
13. Anschließend in Stücke schneiden und warm genießen.