

Hokkaido-Porree-Kuchen

Zutaten für 4 Portionen:

1,5-2kg Hokkaido – 500g Porree – 2 Zwiebeln – 3 Knoblauchzehen – 2 EL Butter – 250g Mehl – 2 gehäufte TL Backpulver – 6 Eier – 300g Sahne – Salz – Pfeffer – Muskat – Öl

Zubereitung:

- Den Kürbis waschen, vierteln und die Kerne entfernen
- Das Kürbisfleisch in kleine Stücke schneiden
- Porree putzen, in feine Ringe schneiden und gründlich waschen
- Zwiebeln schälen und würfeln
- Butter in einer großen Pfanne zerlassen und das Gemüse zugeben. Ca. 10 Minuten dünsten
- Knoblauch schälen und dazu pressen
- Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken
- Für den Teig Mehl und Backpulver mischen und mit Eiern und Sahne verrühren. Mit Salz, Pfeffer und Muskat kräftig würzen.
- Das Gemüse etwas abkühlen lassen und zu dem Teig hinzufügen, so dass ein dickflüssiger Teig entsteht
- Ein Backblech einfetten und die Mischung darauf verteilen
- Im vorgeheizten Ofen bei 180°C ca. 30-40 Minuten backen (mit eine Zahnstocher testen, ob der Teig innen fest ist)
- Etwas abkühlen lassen
- Der Kuchen schmeckt sowohl warm als auch kalt. Dazu passt ein Dipp aus Crème fraîche oder Joghurt mit Salz, Pfeffer, einer Prise Zucker und ordentlich Knoblauch.

Wir wünschen guten Appetit!

