

Gemüsekuchen



Zum Sommerende servieren wir diesen pikanten Kuchen zur letzten Grillade in diesem Jahr. Er eignet sich auch bestens als Beilage zu einem Schmorbraten bei kälteren Temperaturen im Herbst. Für Vegetarier wird er zum Hauptgericht – zusammen mit einer würzigen Sauerrahmsauce. Der Aufwand für die Herstellung ist nicht zu unterschätzen – dafür kann der Kuchen im Voraus vorbereitet werden.

Beilage für 8, Hauptgericht für 4 Personen

Für eine Springform von 24 oder 26cm Ø

800	g	Auberginen	Längs in ½ cm dicke Scheiben schneiden, beidseitig mit Raps- oder Olivenöl bestreichen und auf Backpapier bei 200 Grad 15 Minuten braten
600	g	Peperoni rot	Bei 250 Grad im Ofen braten, bis die Haut Blasen wirft, herausnehmen und kalt abschrecken, Haut abziehen, halbieren, entkernen. In 3cm breite Streifen schneiden
600	g	Kartoffeln	In 3mm dicke Scheiben schneiden, im Dampf oder Salzwasser knapp garen
½	EL	Öl od. Butter	erwärmen
1		Zwiebel, fein gehackt	Andämpfen
2-3		Knoblauchzehen, fein geh.	
2	EL	Rucola od. glatte Petersilie, gehackt	Zugeben, daruntermischen
100	g	Hobelkäse	In Streifen schneiden oder Röllchen kaufen



Springformboden mit Backpapier belegen, Rand fetten. ⅓ der Auberginen auf den Boden legen, die Hälfte von Peperoni, Kartoffeln, Zwiebelmischung und Hobelkäse darauf verteilen. Vorgang wiederholen. Mit Auberginen abschliessen und mit Öl bestreichen.

In der unteren Hälfte des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens 30-35 Minuten backen. Aus der Form nehmen und nach Belieben mit Balsamico-Essig beträufeln. Der Kuchen schmeckt warm oder kalt.

Vorbereiten: Kuchen max. einen Tag im Voraus fertig einschichten und zugedeckt kühl stellen. Backzeit ca. 40 Minuten, dafür nur 180 Grad.