



Zwiebel-Hokkaido-Kuchen

Zutaten für den Boden:

250 g Mehl, 125 g Margarine, 1 Ei, 1 TL Backpulver, Salz

Zubereitung:

Aus Mehl, Margarine, Ei, Backpulver und Salz einen Teig zubereiten und eine Springform damit auskleiden.

Zutaten für den Belag:

500 g Zwiebeln, 1 kg Kürbisfleisch (z. B. Hokkaido oder Sunny Hokkaido), 0,25 l saure Sahne, 2 Eier, Salz, Pfeffer, Muskat

Zubereitung:

Öl erhitzen und in Ringe geschnittene Zwiebeln darin anbraten. Ca. 15 Minuten weiter dünsten. Gewürfelten Kürbis dazugeben und weitere 15 Minuten dünsten.

Saure Sahne, Eier und Gewürze nach Wahl verrühren, über das Gemüse geben und aufstocken lassen.

Belag auf dem Teig verteilen. Je nach Geschmack mit Käse überbacken. Backzeit ca. 1 Stunde bei 175 ° C.

Gutes Gelingen wünscht Ihr Kürbismeister-Team