

GEMÜSEKUCHEN "TRI-COLOR"



Teig: aus Grundkochbuch Seite 196

150 g	Mehl
75 g	Butter in Stücken
50 g	Wasser
1- 1½ TL	Salz
ca. 10	Basilikumblätter
3	Knoblauchzehen
3	Eier
80 g	Reibkäse
180 g	Milch
1 TL	Salz
2-3	Tomaten
2	Peperoni (rot und gelb)
	Erbsen, tiefgekühlt

1. Backofen vorheizen 210° Grad, Ober- und Unterhitze.
2. Alle Zutaten für den Teig in den Mixtopf geben und 20 sek. / Stufe 4 kneten. Auswallen.
3. Tomaten in Scheiben schneiden, auf den Teig legen. Peperoni in Streifen auf die Tomaten legen und mit Erbsen auffüllen (Menge nach Geschmack).
5. Basilikum und Knoblauch in den Mixtopf geben und 3 sek. / Stufe 7 zerkleinern.
6. Restliche Zutaten dazugeben und 20 sek. / Stufe 5 vermischen.
6. Backen für 45 min. bei 210° Grad. (achten, dass der Boden gut gebacken ist. Allenfalls nur Unterhitze geben gegen Schluss.)

Tipp:

- für ein rundes Kuchenblech
- Reibkäse selber herstellen