

Gemüseecken mit Käsesauce

Zutaten:

Für den Hefeteig	
250g	Weizenmehl
1/2 Pck. (21g)	frische Hefe
1 TL	Zucker
3 EL	lauwarmes Wasser
1 gestr. TL	Salz
	frisch gemahlener Pfeffer
4 EL	Speiseöl, z.B. Olivenöl
5 EL	lauwarmes Wasser
	zum Bestäuben Weizenmehl
Für die Käsesauce	
3	Eier (Größe M)
1 gestr. TL	Salz
	frisch gemahlener Pfeffer
2	Knoblauchzehen
1 Bund	glatte Petersilie
100g	frisch gerieb. Emmentalerkäse
125g	Schlagsahne
Für den Belag	
1 Stange	Porree (Lauch)
1	rote Paprikaschote



Zubereitung:

1. Für den Hefeteig Mehl in eine Schüssel geben, in die Mitte eine Vertiefung drücken. Hefe hineinbröckeln. Zucker und Wasser hinzufügen, mit einem kleinen Teil des Mehls mit einer Gabel vorsichtig verrühren und etwa 10 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen.
2. Salz, Pfeffer, Olivenöl und Wasser hinzufügen. Die Zutaten mit Handrührgerät mit Knethaken zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in etwa 5 Minuten zu einem glatten Teig verarbeiten. Den Teig mit Mehl bestäuben und zugedeckt so lange an einem warmen Ort gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat (etwa 25 Minuten).
Ein Backblech (30x40 cm) fetten.
3. Den gegangenen Teig leicht mit Mehl bestäuben, aus der Schüssel nehmen, auf der bemehlten Arbeitsfläche nochmals gut durchkneten und auf dem Backblech ausrollen. Vor den Teig einen mehrfach geknickten Streifen Alufolie legen. Den Backofen vorheizen.
Ober-/Unterhitze: etwa 200°C, Heißluft: etwa 180°C
4. Für die Käsesauce Eier verschlagen, mit Salz und Pfeffer würzen. Knoblauch abziehen und durch eine Knoblauchpresse drücken. Petersilie abspülen und trocken tupfen. Die Blättchen von den Stängeln zupfen. Einige Blättchen zum Garnieren beiseitelegen. Restliche Blättchen klein schneiden. Knoblauch, Käse, Crème fraîche, Sahne und Petersilie unter die verschlagenen Eier rühren.
5. Für den Belag Porree putzen, die Stange längs halbieren, waschen, abtropfen lassen und in dünne Scheiben schneiden. Paprikaschoten halbieren, entstielen, entkernen und die weißen Scheidewände entfernen. Die Schote waschen, abtropfen lassen und in Streifen schneiden.
6. Porreescheiben mit Paprikastreifen vermischen und auf dem Teig verteilen. Die Käsesauce draufgeben. Das Backblech in den vorgeheizten Backofen schieben und etwa 30 Minuten backen.
7. Das Backblech auf einen Rost stellen. Den Gemüsekuchen zweimal längs und dreimal quer halbieren. Die einzelnen Stücke nochmals diagonal halbieren, so dass Dreiecke entstehen. Gemüseecken warm oder kalt mit den beiseite gelegten Petersilienblättchen garniert servieren.

Viel Spaß beim Ausprobieren wünscht Ihr Team von adrian!

