

Kürbis-Apfel-Kuchen mit Pesto



Foto und Rezept von Saskia Renker

Zutaten für ein Blech:

400g Hokkaido-Kürbis

100 ml Milch

Salz

350 gr. Dinkelmehl (Type 630)

1 Paket Trockenhefe

1 TL Anis-Saat

Öl

Mehl

Für das Pesto:

2 EL Kürbiskerne

1 Bund Petersilie

100 ml Rapsöl

3 EL Kürbiskern-Öl

25 g geriebenen Parmesan

1 Zitrone

Salz und Pfeffer

Belag:

400g saure Sahne

2 TL getrockneter Majoran

3 Äpfel (Boskop)

3 rote Zwiebeln

ggf: einige Streifen Schinkenspeck

Zubereitung:

Kürbis in circa 4 cm große Würfel schneiden.

Anschließend mit dem Dampfgarer in 20 Minuten weich dämpfen.

Danach im Blender (Alternativ Multizerleinerer mit Messer) pürieren, 100 ml Milch und 1 TL Salz hinzufügen.

Dinkelmehl, Hefe, Kürbispüree und Anis vermengen. Mit dem Knethaken zu einem glatten Teig verarbeiten, falls er zu klebrig bleibt, einfach noch ein wenig Mehl hinzufügen.

Teig für eine Stunde zugedeckt an einen warmen Ort stellen (ist bei mir immer vor der Heizung – im Winter).

Für das Pesto Kürbiskerne in einer Pfanne ohne Fett rösten, abkühlen lassen.

Petersilie verlesen, waschen und grob zerzupfen, Stiele entfernen.

In der Gewürzmühle Petersilie, Kürbiskerne und Rapsöl pürieren. Kürbiskern-Öl, Parmesan, ein wenig Zitronenschale und Zitronensaft dazugeben, nochmal kurz durchpürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Ofen auf 200 Grad vorheizen. Nun für den Belag die saure Sahne mit dem Majoran vermischen, Salz und Pfeffer dazu. Äpfel waschen, vierteln und die Kerngehäuse entfernen. Die Zwiebeln schälen und vierteln. Beides mit dem Multi in feine Scheiben schneiden (hab Scheibe 4 genommen).

Backblech dünn mit Öl bestreichen, mit Mehl bestäuben. Den Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche kräftig durchkneten, dann auf Blechgröße ausrollen und auf dem Blech ausbringen.

Mit 2/3 der sauren Sahne bestreichen. Zwiebeln und Äpfel darauf verteilen, danach das restliche 1/3 der Sahne-Mischung auftragen.

Den Kuchen bei 200 Grad etwa 25-30 Minuten backen (Anmerkung Gisela: Beim Nachbacken habe ich die Brotbackstufe/mittlerer Dampf versucht, war toll!). Mit dem Pesto servieren.

Wer mag, legt vor oder nach dem backen noch Speckstreifen auf den Kuchen, das macht es noch würziger.

Guten Appetit!

Zucchinipuffer



Rezept und Foto von Mareike Blunt

Zutaten:

500g Zucchini
2 TL Salz
3 Frühlingszwiebeln
1/2 Bund Petersilie
3 Zweige Dill
50g geriebener Parmesan
2 Eier
50g Mehl
Salz und Pfeffer
Öl

Zubereitung:

Zucchini mit der kleinsten Reibe im Multi klein reiben. In einer Schüssel mit 2 TL Salz bestreuen, kurz durchmischen. Etwa eine viertel Stunde stehen lassen.

Inzwischen die Frühlingszwiebeln putzen und in feine Ringe schneiden. Kräuter fein hacken.

Die Zucchini in ein Sieb geben und den Saft ausdrücken. Wieder zurück in die Schüssel.

Frühlingszwiebeln, Kräuter, Käse, Eier und Mehl dazu und gut

verrühren. (da ich die dreifache Menge gemacht habe, hab ich das mit den Händen gemacht, sonst mit dem K-Haken). Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Öl in einer Pfanne auf mittlerer Stufe erhitzen und pro Puffer 1 El voll in die Pfanne geben und platt drücken. Goldgelb ausbacken lassen.

Dazu passt ein Kräuterjoghurt.

—