

"grüne Tarte"

250 Kuchenteig
250 g frischer Spinat (oder tiefgekühlten)
ca. 300 g Broccoli
1 kleine Zuccheti
200 g tiefgekühlte Erbsen

Guss:

125 g Doppelrahm-Frischkäse mit Pfeffer
1 dl Rahm
2 Eier
Salz

1. Spinat, Broccoli und Erbsen blanchieren, nicht zu weich. Zucchetti wachen und ungeschält in dünne Scheiben schneiden, dann ebenfalls kurz blanchieren. Alles abkalten lassen.

2. den Kuchenboden mit wenig Paniermehl bestreuen, dann das Gemüse schön darauf verteilen (mit Erbsen gut die Löcher verdecken),

3. alle Zutaten vom Guss gut mit dem Stabmixer verquirlen und über den Kuchen giessen

4. Kuchen auf 200 Grad (Ober- und Unterhitze) ca. 40 Minuten auf der untersten Rille backen. (Umluft nicht empfehlenswert)