



Dauer: Mittel
Kategorie: Backrezepte Hauptspeisen Vegetarisch
Saison: Herbst
Für: 1 Backform
Verfasst von: Edith Handl-Herzog

Zutaten

150 G	Dinkelmehl
150 G	Dinkelvollkornmehl
100 G	zimmerwarme Butter
100 G	Topfen
	Salz
300 G	Salz Hokkaido Kürbis (entkernt und geschält)
300 G 130 G	

150 G	Spinat oder Rucola
1	Ei
150 G	Sauerrahm
	Salz
	Pfeffer
	Chili

Zubereitung

1. Für den Teig die Zutaten zu einem glatten Teig verkneten.

30 Minuten zugedeckt im Kühlschrank rasten lassen.

- 2. Den Kürbis entkernen, eventuell schälen und in kleine Würfel schneiden oder grob reiben.
- 3. Frischen Spinat blanchieren (Rucola fein hacken).
- **4.** Kürbis, Spinat, Käse, Knoblauch mit dem Ei und dem Sauerrahm verrühren und mit den Gewürzen gut abschmecken.
- 5. Den Teig mit etwas Mehl ca. 3 mm dick ausrollen.
- **6.** Eine befettete Kuchenform damit auslegen und an den Rändern hochziehen.
- 7. Die Fülle darauf verteilen, eventuell mit Kürbisspalten belegen.
- 8. Bei 180° ca. 40 Minuten backen.

Dazu passen Salate der Saison als vegetarisches Gericht.

Passt aber auch gut als Beilage zum Fleischgericht.