

Vegetarische Rezepte

Artischocken Käsekuchen

Anzahl: 8 Portionen

Gattung: Backen, Hauptgericht, Kuchen, Vegetarisch

175 g Mehl-Vollkornmehl
2 Zerdrückte Knoblauchzehen
6 Essl. Butter oder Margarine

3 Essl. Wasser
Salz und Pfeffer

FÜLLUNG

2 Essl. Olivenöl
1 Rote, halbierte und in
- Scheiben geschnittene
- Zwiebel
10 Artischockenherzen, frisch
- oder aus der Dose

100 g Geriebener Cheddar
50 g Zerkrümelter Gorgonzola
2 Verschlagnene Eier
1 Essl. Gehackte Rosmarin
150 ml Milch

1. Für den Teig Mehl in eine Rührschüssel sieben. Eine Prise Salz und Knoblauch dazugeben. Butter hineinkneten, bis die Mischung Streuseln gleicht. Wasser dazugießen und die Mischung zu einem Teig verkneten.
2. Teig auf einer leicht bemehlten Fläche so ausrollen, dass er eine 20 cm flache Tortenform auslegt. Teig mit einer Gabel einstechen.
3. Öl in einer Bratpfanne erhitzen. Zwiebel dazugeben und bei mittlerer Hitze 3 Minuten anschwitzen. Artischockenherzen dazugeben und weitere 2 Minuten unter häufigem Rühren kochen.
4. Käse mit verschlagenen Eiern, Rosmarin und Milch vermischen. Die gut abgetropften Artischocken einrühren und abschmecken.
5. Artischocken-Käse-Mischung auf den Teig geben und im vorgeheizten Ofen bei 200 °C/Gas Stufe 6 25 Minuten backen, bis der Kuchen fertig ist. Heiß oder kalt servieren.

Artischockenherzen sind eine Leckerei, delikat sowohl im Geschmack als auch im Aussehen. Sie eignen sich hervorragend als Füllung in einer Käseteighülle.

Tipp: Teig immer in eine Richtung ausrollen, damit er gleichmäßig dick und glatt wird. Den Teig nicht pressen. Lassen Sie das Gewicht des Nudelholzes für Sie arbeiten.