



Kürbis-Blechkuchen

Diese Resteverwertung von altem Brot schmeckt warm, wie auch kalt. Mit dem Kürbis-Blechkuchen bekämpfen Sie die Lebensmittelverschwendung auf eine leckere Art.

Zutaten

320 g Brot vom Vortag
200 g Kürbis
200 g Zwiebeln oder
Lauch (nach Belieben)
1 EL Öl
200 g Reibkäse
2 dl Rahm
2 dl Bouillon
150 g Magerquark
4 Eier
2 Bund Kräuter
gemischt (z. B. Schnitt-
lauch, Peterli)
Salz und Pfeffer

Zubereitung

Etwa 30 Minuten + 30 Minuten ruhen lassen +
35 Minuten backen

1 Brot in Würfel schneiden und in eine Schüssel legen. Gemüsebouillon etwas erhitzen, Rahm dazugeben und danach die Bouillon-Rahm Mischung über die Brotstücke giessen. Vermengen und 30 Minuten stehen lassen.

2 Kürbis schälen und kleine Würfel schneiden. In Salzwasser ca. 7 Minuten kochen. Zwiebeln oder Lauch schälen und in feine Scheiben schneiden, in wenig Öl scharf anbraten und einige Minuten darin dünsten. Den Kürbis abtropfen und mit den Zwiebeln oder dem Lauch zum Abkühlen beiseitelegen.

3 Backofen auf 220°C Ober- und Unterhitze vorheizen und eine Backform (23 cm x 33 cm) mit Backpapier auslegen.

4 Reibkäse und die fein gehackten Kräuter zusammen mit den eingeweichten Brotstücken gut verkneten. Eier mit dem Magerquark verrühren und in die Masse geben. Nochmals gut verkneten, mit Pfeffer und Salz abschmecken. Masse in die Backform geben.

5 Im heissen Backofen ca. 30-35 Minuten backen. Dann herausnehmen, 5 Minuten stehen lassen und in kleine Stücke schneiden.