



hr1-DOLCE VITA

Sybille Schönberger Krumme Dinger in Perfektion - Gemüsekekchen

ZUTATEN:

Belag

6 Scheiben Serano Schinken
½ Zucchini
½ Aubergine
2 Tomaten
2 rote Zwiebeln
6 Stangen grüner Spargel
1 Karotte
1 Knoblauchzehe
200 g geriebener Mozzarella
Olivenöl
Salz/Pfeffer
Italienische Kräuter

Teig

500 g Dinkelmehl Typ 630
½ TL Salz
1 vorwiegend festkochende Kartoffel
2 EL Leinsamengeschrotet
1 Päckchen Weinsteinbackpulver
2 EL Olivenöl
ca. 300 ml Wasser

ZUBEREITUNG

Für den Belag, das Gemüse waschen und die Zucchini, Aubergine, Tomaten und Zwiebeln in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden. Den Knoblauch fein schneiden und vom grünen Spargel die Schnittstelle entfernen und das untere Drittel schälen. Die Karotten ebenfalls schälen und mit Hilfe eines Gemüseschälers diese längs, in dünne Streifen (Pappardelle ähnlich), schneiden. Das bunte Gemüseallerlei mit etwas Olivenöl, Salz, Pfeffer und den italienischen Kräutern marinieren.

Für den Teig, die Kartoffel fein reiben und mit den restlichen Zutaten zu einem glatten Teig verkneten. Der Teig sollte elastisch sein und nicht an den Händen kleben. Eventuell noch etwas Mehl hinzugeben.

Den Teig auf etwa 1 cm ausrollen und auf ein geöltes Backblech geben. Den Rand leicht nach innen einrollen, sodass eine kleine Wulst entsteht. Den Teig mit dem geriebenen Mozzarella bestreuen und nun das bunte Gemüse und den Serano Schinken etwas zerrupft darauf verteilen.

Den Backofen auf 220°C heizen und den Kuchen ca. 25 Minuten backen.