Presskuchen

Quicke mit Kürbisgemüse

Hauptspeise	90	mittel
Rezeptart	Zubereitung	Schwierigkeit

Zutaten für 6 Portionen

250 g Weizenmehl oder Dinkelmehl
50 g Kürbiskernmehl
2 EL Kürbiskernöl
150 g Butter
2 Eier
Salz

Belag
500 g Kürbis jeglicher Art
100 g Erdäpfel
150 g Zucchini
100 g Zwiebeln
30 g Butter
Kräutersalz und Pfeffer
Thymian und Liebstöckel
125 ml Wasser
3 EL Sauerrahm

Kürbiskernöl zum Beträufeln

Zubereitung

Für den Teig alle Zutaten in einer breiteren Schüssel oder auf der Arbeitsfläche zu einem geschmeidigen Teig zusammenkneten, diesen zugedeckt im Kühlschrank etwa 30 Minuten rasten lassen.
Den Kürbis und den Erdapfel schälen und in Würfel schneiden, die Zucchini mit der Schale in kleine Würfel (1 cm Kantenlänge) schneiden, die Zwiebeln schälen und fein schneiden.
Butter in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebeln darin goldgelb rösten, anschließend Kürbis-, Zucchini und Erdäpfelwürfel dazugeben und mit rösten, mit Salz und Pfeffer würzen und die Kräuter im Bund zufügen.
Mit 100 ml Wasser aufgießen und offen 8 Minuten leicht köcheln lassen. Den Teig auf der mit Mehl bestreuten Arbeitsfläche der Backform entsprechend - rund oder eckig - ausrollen, in die Form legen und die Ränder des Teigs gleichmäßig hochziehen.
Das überkühlte Kürbisragout noch mit Sauerrahm verrühren, den Kräuterbund herausnehmen, dann würzig abschmecken und auf dem vorbereiteten Boden verteilen. Bei 180 Grad im vorgeheizten Backofen 40 Minuten backen. Die Quicke herausnehmen, in Portionsstücke schneiden, mit Kernöl beträufeln und hübsch anrichten.

Tipp: Sehr gut schmeckt dieses Gericht auch mit Schinken, Speck, Schaf- oder Ziegenkäse belegt.

Rezept von Rezept: Eva Maia Lipp/ Foto: Stefan Kristoferitsch