



Gemüse-Käsekuchen mit Streusel

Teig

250 g Weizenmehl	in eine Rührschüssel geben
125 g Butter weich	beifügen
1 Ei	verquirlen, dazu geben
1 TL Salz	dazu streuen, mit der Küchenmaschine zu einem Teig verarbeiten. Den Teig zu einer Kugel formen und ca. 30 Minuten kalt stellen. Den Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche etwas grösser wie die Kuchenform auswallen, in die Form legen und einen Rand formen. Den Boden mit einer Speisegabel mehrfach einstechen

Gemüsebelag

20 g Butter	in einer Bratpfanne schmelzen
2 Zwiebeln 1 Knoblauchzehe	schälen, halbieren, in feine Streifen schneiden, in der Butter andünsten, herausnehmen, auskühlen lassen, auf dem Teigboden verteilen
2 Kartoffeln 1 Karotte	schälen, mit der Röstiraffel über die Zwiebeln raffeln
100 g Gartenerbsen TK	über das Gemüse verteilen
2 Frühlingszwiebeln	rüsten, waschen, in Ringe schneiden, darüber geben

Käseguss

20 g Mehl	in eine Schüssel geben
1 ½ dl Milch 1 dl Rahm	beifügen
2 Eier	dazu geben
Salz, Pfeffer aus der Mühle eine Prise Muskat	würzen
150 g Greyerzerkäse	an einer Raffel reiben, in den Guss mischen, diese Masse auf dem Gemüse verteilen

Streusel

80 g altbackenes Brot	im Blitzhacker grob zerbröseln, in eine Schüssel geben
40 g Haferflocken	dazu streuen
1 kleine Zwiebel 1 Knoblauchzehe	schälen, fein hacken, beifügen
40 g Butter	dazu geben
Salz, Pfeffer aus der Mühle	abschmecken, zu Streuseln verarbeiten, über dem Guss verteilen, im vorgeheizten Ofen bei 220° C während ca. 30 Minuten backen