



Leichter kochen,  
besser essen!



HelloFresh.de | kundenservice@hellofresh.de

KW14  
2016

## Bunt wie der Frühling: Gemüsekuchen

mit Parmesan-Rosmarin-Streuseln

Unsere herzhafte Variante des Blechkuchens mit buntem Gemüse zaubert Dir frühlingshafte Farben auf den Teller. Überbacken mit herzhaften Parmesan-Rosmarin-Streuseln und einem Klecks Schmand als Topping steht dieser Blechkuchen seinen süßen Verwandten in Nichts nach.



45 min.



Stufe 2



Blätterteig



gelbe Paprika



Zucchini



Kirschtomaten



Parmesan



Rosmarin



Knoblauch



Schalotte



Schmand



Gewürzmischung

Zutaten in Deiner Box .....	2 Personen .....	4 Personen .....
Blätterteig (Rolle) <b>1)</b>	1	2
gelbe Paprika	1	1
Zucchini	1	2
Knoblauch	1/8 <b>⊕</b>	1/4 <b>⊕</b>
Schalotte	2	4
Kirschtomaten	100 g	200 g
Schmand <b>7)</b>	150 g	300 g
Gewürzmischung „Kräuter der Provence“ <b>15)</b>	5 g	10 g
Rosmarinzweig	1	2
Parmesan <b>7)</b>	40 g	80 g

**⊕** Ggf. auch für andere Rezepte verwenden

### Allergene

**1)** Gluten **7)** Lactose **15)** kann Spuren von Allergenen enthalten

### Nährwerte pro Person

Kalorien: 1022 kcal  
Kohlenhydrate: 74 g  
Fett: 69 g, Eiweiß: 30 g  
Ballaststoffe: 5 g

**Gut im Haus zu haben** (bei 4 Personen Mengen verdoppeln) .....

Öl, Salz, Pfeffer, Mehl **1)**, Butter **7)**

**Was zum Kochen gebraucht wird** .....

Backofen, große Pfanne, Backpapier, Backblech, Gemüseriebe, große Schüssel



**1** Backofen auf 220 °C Ober-/Unterhitze (200 °C Umluft) vorheizen. **Blätterteig** 5 Min. vor der Zubereitung aus dem Kühlschrank holen, damit er Zimmertemperatur annehmen kann und nicht bricht.



**2** **Paprika** waschen, halbieren, Kerngehäuse entfernen und in Streifen schneiden. **Zucchini** waschen, Enden entfernen und würfeln. **Knoblauch** und **Schalotte** schälen und grob würfeln. In einer großen Pfanne einen Schuss **Öl** erhitzen, **Gemüse** darin ca. 5 Min. unter Wenden anbraten.

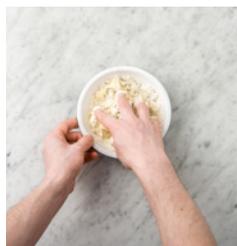
**3** In der Zwischenzeit **Kirschtomaten** waschen und halbieren.

**4** Blätterteig auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech ausrollen, die Ränder leicht einrollen. In einer kleinen Schüssel 100 g **Schmand** mit der **Gewürzmischung** verrühren (restlichen **Schmand** für die Dekoration beiseitestellen), mit **Salz** und **Pfeffer** abschmecken und auf dem **Blätterteig** gleichmäßig verstreichen.



**5** **Gebratenes Gemüse** und **Kirschtomaten** gleichmäßig auf dem **Blätterteig** verteilen.

**6** **Rosmarinzweig** waschen, trocken schütteln, Nadeln abzupfen und fein hacken. **Parmesan** fein reiben. In einer Schüssel 100 g **Mehl**, 50 g kalte **Butter**, **Rosmarin**, **Parmesan** und 1 TL **Salz** mit den Händen zu Streuseln verkneten. Diese auf dem **Gemüsekuchen** verteilen und im Ofen auf der mittleren Schiene 25 Min. backen.



**7** Nach der Backzeit den **Gemüsekuchen** herausnehmen, in Stücke schneiden und auf Tellern verteilen. Mit einem Klecks **Schmand** verzieren und genießen!