

**Dauer:** Mittel

.....

**Kategorie:** Backrezepte Hauptspeisen Vegetarisch

.....

**Saison:** Herbst

.....

**Für:** 1 Backform

.....

**Verfasst von:** Edith Handl-Herzog

.....

## Zutaten

.....

150 G Dinkelmehl

.....

150 G Dinkelvollkornmehl

.....

100 G zimmerwarme Butter

.....

100 G Topfen

.....

Salz

.....

300 G Hokkaido Kürbis (entkernt und geschält)

.....

130 G geriebener Bergkäse

.....

3 Knoblauchzehen

---

150 G Spinat oder Rucola

---

1 Ei

---

150 G Sauerrahm

---

Salz

---

Pfeffer

---

Chili

---

## Zubereitung

1. Für den Teig die Zutaten zu einem glatten Teig verkneten.  

30 Minuten zugedeckt im Kühlschrank rasten lassen.
2. Den Kürbis entkernen, eventuell schälen und in kleine Würfel schneiden oder grob reiben.
3. Frischen Spinat blanchieren (Rucola fein hacken).
4. Kürbis, Spinat, Käse, Knoblauch mit dem Ei und dem Sauerrahm verrühren und mit den Gewürzen gut abschmecken.
5. Den Teig mit etwas Mehl ca. 3 mm dick ausrollen.
6. Eine befettete Kuchenform damit auslegen und an den Rändern hochziehen.
7. Die Fülle darauf verteilen, eventuell mit Kürbisspalten belegen.
8. Bei 180° ca. 40 Minuten backen.

Dazu passen Salate der Saison als vegetarisches Gericht.

Passt aber auch gut als Beilage zum Fleischgericht.