

Sügispirukas - herzhafter Herbstkuchen

Sügispirukas – nicht immer müssen herzhaftere Kuchen mit Hack oder Fisch gefüllt sein. Die Esten essen ihren Herbstkuchen gerne vegetarisch.

Zutaten für 4 Personen:

Für den Teigboden

- 1 gekochte Kartoffel
- 1 gekochte Karotte
- 90 g Weizenmehl
- 60 g Vollkornmehl
- 1 TL Backpulver
- 125 g Butter

Für die Füllung

- 250 g Kirschtomaten
- 1 Zwiebel
- 2 rohe Karotten
- Öl
- Schwarzer Pfeffer
- Salz
- 2 Eier
- 200 ml Sahne
- 100 g geriebener Käse
- gehacktes Basilikum



Zubereitung:

Für den Teig werden eine gekochte Möhre und eine gekochte Kartoffel benötigt. Beide Zutaten werden klein gerieben. Weizenmehl und Vollkornmehl zusammen mit dem Backpulver und der Butter vermischen und dann mit der geriebenen Kartoffel und Möhre zu einem Teig verkneten.

Den Teig in eine 28cm-Form füllen, dabei einen etwa 2cm hohen Rand lassen und dann kühl stellen.

Als nächstes die Kirschtomaten halbieren, dann die Zwiebel hacken und die zwei weiteren Möhren reiben. Zwiebel und Möhren in etwas Öl anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen.

Von der Platte nehmen und die halbierten Kirschtomaten daruntermischen.

Die Gemüsemischung auf den Teig geben.

Nun kommen die Eier, Sahne und der geriebene Käse in eine Schüssel und werden gut vermischt, anschließend über das Gemüse im Teig geben und bei 200°C etwa 35 min backen.

Man kann auch nach Belieben noch Pilze hinzufügen.