Aschermittwoch-Fisch

von www.VEMMiNA.com

Zutaten:

Zutaten:
Käse-Mürbeteig:
300 g Mehl
1/2 TL Backpulver
150 g Butter
180 g geriebener Käse
150 g flüssige Sahne
Salz, Paprika

Füllung:
1 Zwiebel
3 EL Olivenöl
1 kg gemischtes Gemüse
(z.B. Bohnen, Brokkoli,
Blumenkohl, Karotten, Mais)
75 ml Gemüsebrühe
200g Schmand
100 g geriebener Käse
5 Eier
Salz, Pfeffer, Paprika

Zubereitungszeit: 40min
Backzeit: 40min
Temperatur:
Ober- u. Unterhitze: 200°C
Umluft: 200°C

Zubereitung:

Die Zutaten für den Teig verkneten und kalt stellen. Zwiebel schälen, würfeln und in heißem Öl andünsten. Gemüse ggf. auftauen bzw. waschen abtropfen lassen und in kleine Stücke schneiden. Gemüse zu den Zwiebeln geben und mitdünsten, dann im **Schlagkessel** auskühlen lassen.

2/3 des Teiges zwischen 2 **Dauerbackunterlagen** ausrollen, Teig zur Mitte hin zusammenlegen und den **Flipper** drum stellen. Teig auseinanderfalten und am Rand der Form andrücken. Restlichen Teig ausrollen und mit dem **Wichtel-Ring** ausstechen.

Warme Gemüsebrühe, Schmand, Käse und Eier verrühren, mit den Gewürzen pikant abschmecken und unter die Gemüsemischung heben.
Belag auf dem Käse-Mürbeteig verteilen, Teigkreise auflegen. Mit verquirltem Eigelb-Wasser-Gemisch bestreichen und im vorgeheizten Backofen bei 200° ca. 40 Min. backen.