

## INSPIRATIONEN FÜR EINE GUTE KÜCHE



### Kürbis-Zwiebel-Kuchen

#### Zutaten:

- 200 g Butternutkürbis oder Muskatkürbis, geschält und fein raspelt
- 200 g Zwiebeln, fein gewürfelt
- 1 EL Olivenöl
- 4 Eier
- 100 g saure Sahne
- 1 EL Senf
- 75 g sehr weiche Butter
- 20 g Mehl
- 1,5 TL Backpulver
- 2 TL Salz
- frisch gemahlener Pfeffer
- 1 EL frische Thymianblättchen oder 1 TL getrockneter Thymian
- 25 g Kürbiskerne, geröstet

#### Zubereitung:

- Zwiebeln in Olivenöl andünsten, bis sie fast gar sind.
- Eier und Gewürze schaumig rühren, nach und nach saure Sahne, Senf und die sehr weiche Butter dazu rühren.
- Mehl und Backpulver mischen und nach und nach zu der Eiermasse rühren.
- Kürbis, Zwiebeln und Kürbiskerne unter die Masse heben.
- In eine gefettete Kuchenform mit geradem Rand einfüllen (ca. 3 cm hoch)
- Bei 160 Grad Umluft ca. 35 Minuten backen, bis die Masse gestockt ist.
- Vor dem Servieren ca. 10 Minuten ruhen lassen.

#### Tipps:

- Dazu unbedingt eine Joghurtsoße mit frischen Kräutern servieren.
- Ein bunter Blattsalat passt auch dazu.

Mengenangaben für 4 Erwachsene . EL = gestrichener Esslöffel . TL = gestrichener Teelöffel