



## Gemüsekuchen

200 g Dinkelmehl

1 Prise Paprikapulver

90 g Butter

Etwas Rosmarinpulver

½ TL Salz

Etwas Wasser zu einem Teig verkneten und damit eine Springform (26cm) auslegen.

Verschiedene Gemüsesorten klein schneiden und in wenig Wasser mit etwas Salz andünsten. Zum Beispiel:

2 mittlere Karotten

¼ eines kleinen Weißkohls

1 mittlere Fenchel

1 Stange Lauch

1 Zwiebel

200 g Brokkoli

300 g Quark und 200 g geriebenen Käse zur Gemüsemischung geben und verrühren. Mit Rosmarin, Basilikum und Pfeffer würzen.

Mischung auf den Teig geben und im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad ca. 45 Min. backen.