

## Kürbiskuchen (mit Zwiebackboden)

Dieses PDF Rezept wurde von [www.backrezepte24.de](http://www.backrezepte24.de) heruntergeladen

Backen  
Pikant  
Kuerbis  
Reis

40 g Parboiled-Reis  
;Salz  
800 g Kürbis  
2 Schalotten  
1 tb Butter  
1 ts Currypulver  
1/2 dl Weiswein  
;Schwarzer Pfeffer  
1/2 bn Petersilie  
8 Thymianzweige  
1 Ei  
150 ml Creme fraiche  
75 g Sbrinz; gerieben  
400 g Kuchenteig

\* NACH DER RUBRIK VON  
-- Annemarie Wildeisen  
-- erfasst von Rene Gagnaux

(\*) Pieform oder Wähenblech von 26 bis 28 cm Durchmesser

Den Parboiled-Reis in reichlich Salzwasser bissfest garen. Abschütten und kalt abschrecken.

Den Kürbis rüsten, d.h. schälen und Kerne sowie schwammiges Fleisch herauschneiden. Das Gemüse in kleine Würfel schneiden. Die Schalotten schälen und fein hacken. In einer weiten Pfanne in der warmen Butter andünsten. Den Kürbis beifügen, das Currypulver darüberstreuen und alles kurz mitdünsten. Mit dem Weißwein ablöschen. Das Gemüse mit Salz und Pfeffer würzen und zugedeckt knapp weich garen; dabei soll die Garflüssigkeit fast vollständig einkochen. Etwas abkühlen lassen.

Die Petersilie fein hacken. Die Thymianblättchen von den Zweigen zupfen. Mit dem Ei, der Creme fraiche und dem Sbrinz verrühren. Zum Kürbisgemüse geben. Den Reis beifügen und alles sorgfältig mischen.

Die Backform ausbuttern und mit etwas Mehl bestäuben. Den Backofen auf 200 Grad vorheizen.

Zwei Drittel des Kuchenteiges auswallen und die vorbereitete Form damit

auslegen. Die Kürbisfüllung darauf verteilen. Den restlichen Teig zu einem länglichen Rechteck auswallen. Mit dem Teigrädchen in Streifen schneiden und diese gitterartig über die Füllung legen. Die Kuerbistarte im 200 Grad heißen Ofen auf der untersten Rille während 30 bis 35 Minuten hellbraun backen.