Gemüsekuchen mit Süßkartoffeln und Brokkoli

Zutaten:

200g Brokkoli

2 Karotten

1 Süßkartoffel

1/2 rote Paprika

250g Weizenmehl

1 1/2 TL Backpulver

3 Eier

1 Becher Sauerrahm

100g Greyerzer, Emmentaler oder anderen würzigen Käse

2 EL Pistazien oder Walnüsse

1 Peperoncino, gehackt (ksann durch eine kleine Chili ersetzt, oder auch weggelassen werden) Pfeffer, Salz

Zubereitung:

- Den Ofen auf 180° vorheizen.
- Das gesamte Gemüse putzen, Karotten und Süßkartoffeln schälen und alles in gleich große Stücke schneiden. Den Käse würfeln.
- Das Mehl mit dem Backpulver mischen. Das Gemüse unterheben.
- Eier, Sauerrahm, Käse, Peperoncini, Pistazien, Salz und Pfeffer verquirlen und mit dem Gemüse vermischen.
- Die Masse in eine mit Backpapier ausgelegte Auflaufform geben, den Käse darüber reiben.

Im Ofen für ca. 40 min backen.

Mit Salt und/oder Kräuterquark Servieren.

Die Menge reicht für eine normal große Springform. Man den Gemüsekuchen auch gut kalt essen.