

Kleine Gemüsekekchen

Zutaten für 4 Portionen:

500 g	Erdäpfel, mehlig kochend
	Milch, Salz, Muskatnuss, Pfeffer, Thymian
1 EL	Butter
250 g	Mehl
1 Pck.	Backpulver
250 g	Quark (20 % F.i.T.)
6 EL	Rapsöl
5 EL	Milch
1	kleine Zucchini
12	Kirschtomaten
1	Paprikaschote
(200 g) 1	Brokkoli
1 EL	Tomatenmark
	Mehl für die Arbeitsfläche



Kartoffeln schälen, gar kochen und zu Püree zerstampfen. Milch und Butter unterrühren, mit Salz und Muskat würzen und beiseite stellen. Mehl mit Backpulver mischen, Quark, 5 EL Öl, Milch und 1 Prise Salz hinzufügen, alles zu einem glatten Teig verkneten und ca. 10 min ruhen lassen. In der Zwischenzeit Zucchini, Tomaten und Paprika waschen, putzen und in grobe Stücke schneiden. Brokkoli waschen, in kleine Röschen teilen und kurz blanchieren. Backofen auf 225 °C vorheizen.

Teig auf bemehlter Arbeitsfläche ca. 5 mm dick ausrollen. In Stücke schneiden, 5 mm dick mit Kartoffelpüree bestreichen und nach Belieben mit Gemüse belegen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Tomatenmark mit dem restlichen Öl glatt rühren. Gemüsekekchen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech setzen, mit dem Tomatenmark-Öl-Gemisch beträufeln und im Backofen ca. 25 min backen. Thymian waschen, abzupfen, ca. 1 min vor Ende der Backzeit auf die Kuchen streuen.