

Rezepte aus dem Hessenpark



Endivienkuchen

Einen salzigen Mürbteig herstellen aus 250 Gramm Mehl, 125 Gramm Butter, 1 Ei und 1 Teelöffel Salz. Den Teig 30 Minuten ruhen lassen, ausrollen und mit der Teigplatte eine große Springform auslegen. Der Teigrand soll mindestens 2 cm hoch sein. Die Form mit dem Teig ruhen lassen. Währenddessen in einem großen Topf Wasser zum Kochen bringen. Von einem Kopf Endiviensalat die großen äußeren Blätter verwenden. Wenn das Wasser sprudelnd kocht, werden die Endivienblätter kurz in das kochende Wasser getaucht (blanchiert) und anschließend in kaltem Wasser abgeschreckt. Kurz abschütteln und zum Abtropfen auf ein(Frottee-)Handtuch legen. Anschließend in breite Streifen schneiden. Sahne, Eier (auf 1 Ei rechnet man 65 – 70 Gramm Sahne) und Gewürze (Salz, Pfeffer, Paprika, Muskatnuss) werden miteinander verrührt. In einer Pfanne lässt man Butter schmelzen. In der heißen Butter kann man nach Belieben klein geschnittene Zwiebeln, Champignons, Tomaten und/oder Paprika andünsten und kurz garen (nicht durchgaren. Das in Butter gedünstete Gemüse wird mit den Endivienstreifen und frischen gehackten Kräutern vermischt, mit Gewürzen abgeschmeckt und auf dem Mürbteigboden verteilt. Darüber gießt man die Sahne-Eier-Mischung. Den Kuchen bei 175 Grad mindestens 40 Minuten backen. Der Belag und der Teig sollen schön braun gebacken sein. Nach der Backzeit im ausgeschalteten Backofen noch eine Viertelstunde ruhen lassen.