Paprika-Hack-Kuchen

Zeit gesamt
1h 10min

Zubereitungszeit
30min

Schwierigkeit
Mittel

Zutaten

für 16 Portionen

Quark 40 % Fett i.Tr.	125 g
Olivenöl	5 EL
Salz	1 TL
Weizenmehl, Type 405	250 g
Eier	4 St.
Zwiebeln, gelb	2 St.
Paprika, rot	3 St.
Hackfleisch vom Schwein	350 g
Pfeffer, schwarz	
Paprika, edelsüß	
Petersilie, frisch	20 g
saure Sahne	150 g
Milch	50 ml

Zubereitung

Küchenutensilien

Tarteform, Sieb, Monsieur Cuisine

1. Ofen auf 180 °C (Umluft) vorheizen. Im Mixbehälter Quark, 3 EL Olivenöl, Salz, Mehl und 1 Ei Knetstufe/1 Min. kneten. Evtl. 1 EL Wasser zufügen und nochmals 10–20 Sek. wiederholen, bis ein glatter Teig entsteht. Teig herausnehmen, auf einer bemehlten Fläche ausrollen und eine gefettete Quicheform (28 cm Durchmesser) damit auslegen. Dabei einen ca. 3 cm hohen Rand stehen lassen. Teig mehrmals mit einer Gabel einstechen und Boden kühl stellen.

2. Zwiebeln halbieren, schälen und grob würfeln. Paprika halbieren, Strunk und Kerne entfernen und vierteln. Im gereinigten Mixbehälter Zwiebel und Paprika 8 Sek./Stufe 5 zerkleinern. 1 EL Olivenöl zufügen, Deckel ohne Messbecher aufsetzen und Anbratstufe/3 Min. braten. Gemüse herausnehmen und in einem Sieb abtropfen lassen.

3. Im Mixbehälter Hackfleisch und übriges Olivenöl mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen. Deckel ohne Messbecher aufsetzen und Anbratstufe/5 Min. braten. Hackfleisch zum Gemüse in das Sieb geben und etwas abkühlen lassen.

4. Petersilie waschen, trocken schütteln und im gereinigten Mixbehälter 15 Sek./Stufe 8 zerkleinern. Saure Sahne, Milch, restliche Eier, Salz und Pfeffer zufügen und 10 Sek./Stufe 5 verquirlen.

5. Gemüse-Hack-Masse kräftig abschmecken und auf den Teigboden geben. Petersiliensahne gleichmäßig darüber verteilen. Kuchen im Backofen ca. 40 Min. backen. Heiß oder lauwarm in Stücke geteilt servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	189 kcal
Kohlenhydrate	18 g
Eiweiß	9 g
Ballaststoffe	2 g
Fette	9 g