Schmeck den Süden
Baden-Württemberg

Vegetarischer ‚Leberkäse' oder besser „Veggiekäse"

[caption id="attachment_11604" align="aligncenter" width="709" caption="Unser gemüsiger "Leberkäse" schmeckt auch wunderbar im Brötchen"][/caption]

Schon klar, vegetarisch und Leberkäse sind ein Widerspruch in sich. Die haben nichts miteinander zu tun. Als ich jedoch mein heutiges Gericht aus dem Ofen nahm, dachte ich zuerst: "Hey, das schaut aus wie Leberkäse". Also habe ich den "Gemüse-Eierkuchen mit Käse" auch diesen eingängigen Titel verpasst.

Außerdem ist in Baden-Württemberg im normalen Leberkäse weder Leber noch Käse drin ;-)

Hier die Rezeptur und nennen Sie´s einfach wie Sie möchten...

Zutaten

(für 1 längliche Silikonform):

- 1 kleine Aubergine
- 7-8 Eier
- 100 g Hartkäse, fein gerieben
- 100 g Karotte, geschält und in Scheiben geschnitten
- 100 g Kürbis, geschält und grob gewürfelt
- 100 g Kohlrabi, geschält und gewürfelt
- 50 g Semmelbrösel oder Haferflocken
- 1 kleine Paprika, rot (entkernt)
- 1 kleine Zwiebel, geschält und gewürfelt
- 1 Knoblauchzehe, geschält und gewürfelt
- 50 g Butter, geschmolzen
- 2 EL Tomatenmark
- 2 EL Senf
- 2 EL Zitronensaft
- Salz und Pfeffer
- Paprika, edelsüß
- Thymian, gerieben
- Muskatnuss

Zubereitung

Die Aubergine mit Schale in eine Form legen und im Ofen bei 170°C (Umluft) 1 Stunde backen. Dann herausnehmen und abkühlen lassen. Die Schale lässt sich nun einfach entfernen. Das Fruchtfleisch grob schneiden und in ein hohes Gefäß geben.

Mit 2 EL Zitronensaft, Salz, Pfeffer, 2 EL Senf, 2 EL Tomatenmark, gewürfelten Knoblauch und der flüssigen Butter fein pürieren.

Die Karottenscheiben, Kürbis-, Kohlrabi-, Zwiebel- und Paprikawürfel während dessen in einer Pfanne mit etwas Öl und Salz 3 Minuten unter Rühren anbraten. Dann Deckel aufsetzen und 2 weitere Minuten garen.

Die Eier zum Auberginenpüree geben und pürieren.

Das gebratene Gemüse, die Semmelbrösel und den geriebenen Hartkäse untermischen.

Mit den Gewürzen abschmecken.

Alles in eine längliche Silikonform gießen.

Im Ofen bei 160°C (Umluft) ca. 1Stunde backen. **Tipp:** wer eine schöne Kruste möchte, erhöht in den letzten 10 Minuten die Temperatur auf 200°C.

Aus dem Ofen nehmen, 15 Minuten abkühlen lassen und aus der Form stürzen.

Tipp: Damit der Veggie-Käse noch etwas fester wird, lasse ich diesen komplett auskühlen. Vor dem Servieren kann er dann (portionsweise) im Ofen oder in der Pfanne erwärmt werden.