Schmeck den Süden
Baden-Württemberg

Vegetarischer ‚Leberkäse'

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.