

# Jamies Gemüse-Kuchen

---

**Zutaten für 8 Personen** (für eine Napfkuchen-oder Puddingform 2 Liter Inhalt bzw. Springform 23 cm Ø)

- 1/4 Butternusskürbis, 300 g
- 2 Karotten
- 200 g Rote Bete
- 180 g Esskastanien aus dem Vakuumpack oder Walnuskerne
- 6 sonnengetrocknete Tomaten
- 2 rote Zwiebeln
- 1 Bund Thymian, 20 g
- 10 g getrocknete Steinpilze
- 400 g Mehl, mit 4 1/2 TL Backpulver vermischt
- 100 g vegetarischer Talg
- 250 g vorgegarte Getreidemischung, Fertigprodukt
- 50 g Cheddar
- 1 Muskatnuss zum Reiben
- 1 großes Ei
- 150 ml Milch, 1,5% Fett
- Butter für die Form
- Meersalz
- Pfeffer

## **Außerdem:**

- Backpapier
- Alufolie

## **Zubereitung am Vortag:**

Backofen auf 180 °C vorheizen.

Kürbis, Karotten und Rote Bete abbürsten und in 3 cm große Stücke schneiden. Zwiebeln schälen und vierteln. Alles in eine ofenfeste Form geben. Das Gemüse aber nicht mischen! Thymianblätter dazuzupfen und alles mit 2 EL Olivenöl beträufeln. Mit 1 Prise Meersalz und schwarzem Pfeffer würzen. Die Form schwenken, um alles zu mischen. Gemüse im Ofen 1 Stunde rösten, dann abkühlen lassen.

Steinpilze in 100 ml kochend heißem Wasser einweichen.

Mehl, Talg und Getreide in eine große Schüssel geben. Kastanien dazukrümeln, mit Meersalz und Pfeffer würzen. Cheddar grob hineinreiben und die halbe Muskatnuss dazureiben. Steinpilze aus der Flüssigkeit nehmen, zusammen mit den Tomaten fein hacken und zur Mischung geben. Das

Einweichwasser der Pilze dazugießen, den letzten sandigen Rest entsorgen. Ei und Milch verquirlen und unterrühren.

Das abgekühlte Röstgemüse vorsichtig unterziehen. Dabei die Stücke möglichst nicht beschädigen! Falls nötig, noch 1 Schuss Milch unterrühren, damit die Mischung bindet.

Eine Kuchenform (Napf-, Pudding- oder Springform, siehe oben) großzügig ausfetten. Die Mischung hineingeben, andrücken und mit Backpapier abdecken. Die Form fest mit einer doppelten Schicht Alufolie verschließen und über Nacht kalt stellen.

### **Fertigstellung:**

Backofen auf 190 °C vorheizen.

Gemüse-Kuchen im Backofen 1 Stunde und 15 Minuten backen, bis der Rand knusprig ist. Anschließend aus der Form stürzen, in Stücke schneiden und servieren.

*Rezept: Jamie Oliver*

*Quelle: Jamie Oliver: Together – Alle an einem Tisch vom 23.12.2021*

*Episode: Drei epische Braten – Together At Christmas*