

KÜRBISKUCHEN MIT CHEDDAR UND KARAMELLISIERTEN ZWIEBELN

Zubereitungszeit **60 Minuten**
Kalorien pro Portion **10.027 kJ / 2.395 kcal**



Zutaten für 4 Personen

Kuchen:

200 g Weizenmehl
100 g Butter
70 g Hüttenkäse

Zusätzlich:

150 g rote Zwiebeln
20 g Butter

Füllung:

200 g Kürbispüree
50 g Hüttenkäse
100 g Cheddar-Käse

15 g Honig
20 g Kikkoman natürlich gebraute Sojasauce
1 Esslöffel Petersilie

Zubereitung:

1. Den Backofen auf 190 Grad vorheizen.
2. Mehl und Butter vermischen. Den Quark hinzufügen und zu einem glatten Teig kneten. In eine Tarteform geben (24 cm Durchmesser) und in den Kühlschrank stellen.
3. Das Kürbispüree mit dem Hüttenkäse und dem geriebenen Cheddar vermischen. Die Mischung in die gekühlte Tarte füllen und für ca. 40 Minuten backen.
4. Die Zwiebeln in Scheiben schneiden und in Butter glasieren. Anschließend Honig und Sojasauce hinzugeben. Umrühren und wenn es zu karamellisieren beginnt, auf die Tarte geben. Mit Petersilie bestreuen und servieren.