

Teig		
450	Gramm	Weizen
225	Gramm	Butter
2	TL	Salz
100	ml	Wasser

Weizen fein mahlen und mit allen Zutaten vermengen. Teig auf einem gefetteten Backblech ausrollen und einen kleinen Rand hochziehen.

Belag		
1	kleiner	Hokkaido Kürbis (750g)
1	Stange	Porree
3	TL	Gartenkräuter
300	Gramm	Blaue Kornblume
1	Becher	Sahne
3		Eier
		Schwarzer Pfeffer, Salz

Kürbis entkernen und das Fleisch mittelfein raspeln. Porree in feine Ringe schneiden. Mit den Gartenkräutern vermengen.

Kornblume mit einer Gabel zerdrücken. Sahne und Eier unterrühren. Mit Pfeffer und Salz abschmecken und zu der Kürbismasse geben.

Alles auf den Teig geben. Ofen vorheizen.

200° C 30 – 40 Minuten

