

Im Jahr 1874 wurde in Dänemark der erste Blauschimmelkäse von Hanne Nielsen entwickelt. Vorbild war der französische Roquefort, bis heute wird der Danablu mit Blauschimmelkulturen der Sorte *Penicillium roqueforti* geimpft. Neben dem Esrom ist der Danablu der einzige dänische Käse, der in der EU als geschützte geographische Angabe geführt wird.



Gemüsekuchen mit Blauschimmelkäse nach einem dänischen Rezept.

In der dänischen Küche wird der Blauschimmelkäse ebenso vielfältig verwendet wie sein Vorfahre der Roquefort in Frankreich. Miisa Mink liefert in ihrem Buch [„Zimtschnecken und](#)

[Blaubeerkuchen - Die besten Backideen aus Skandinavien](#)* eine Variante, die ich unbedingt ausprobieren musste. Gemüsekuchen mit Blauschimmelkäse.



Ein simples Rezept, das nicht viel Aufwand macht, dafür aber fein schmeckt. Der Boden ist weich und am Rand fluffig, der Blauschimmelkäse zerfließt zwischen dem Gemüse, und während ich darüber schreibe, möchte ich ihn am liebsten gleich nochmal essen. Laut Miisa Mink, reicht ein Gemüsekuchen für vier Personen als Mahlzeit. Bei uns war er allerdings gerade genug für zwei Erwachsene und einen Zweijährigen, der auch gleich zwei Stücke davon aß. Das Rezept habe ich ein wenig abgeändert und sowohl die Käsemenge erhöht, als auch den Salzgehalt im Teig.



Die Gemüsefüllung kann man nach belieben variieren. Jedoch sollte man beachten, dass die Gemüsesorten nicht zu viel Wasser abgeben beim Erhitzen. Sorten, die länger gekocht werden müssen, um gar zu sein, müssen zuvor bissfest in Wasser vorgegart werden.

Zutaten für eine 26er Springform:

Für den Teig

250 g weiche Butter

250 g Magerquark

250 g Weizenmehl (Typ 550)

1 TL Backpulver

1 TL Salz

Für die Füllung

400 g Gemüsemischung (Brokkoli, Blumenkohl, Erbsen)

1 EL Pflanzenöl zum Anbraten

1 große Zwiebel, gehackt

100 g Kirschtomaten, halbiert

100 g weicher Blauschimmelkäse

100 g geriebenen Cheddar

Salz und Pfeffer

Zubereitung:

1. Für den Teig alle Zutaten miteinander in einer Schüssel verkneten und in Folie gewickelt für mindestens eine Stunde in den Kühlschrank geben. Der Teig hat viel Feuchtigkeit und ist recht klebrig. Das muss so sein. Gut gekühlt wird er sich dennoch verarbeiten lassen.
2. Den Backofen auf 200°C Ober- und Unterhitze vorheizen. Die Gemüsemischung in

sprudelnd kochendem Salzwasser fünf Minuten vorgaren. Wasser abschütten und Gemüse etwas abkühlen lassen.

3. Die gehackte Zwiebel in einer Pfanne mit dem Öl anbraten, bis die Stücke weich sind und Farbe angenommen haben. Zur Seite stellen.
4. Den Teig aus dem Kühlschrank nehmen und auf einer gut bemehlten Arbeitsfläche etwas größer als die Springform ausrollen. Dabei auch etwas Mehl auf den Teig geben und das Nudelholz ebenso mehlieren, damit nichts haften bleibt.
5. Den ausgerollten Teig vorsichtig in die Springform heben und die Ecken andrücken. Überstehende Ränder abschneiden.
6. Zwiebeln gleichmäßig auf dem Teigboden verteilen. Anschließend das vorgegarte Gemüse darauf geben. Zuletzt die halbierten Kirschtomaten mit der Schnittfläche nach oben auf dem Gemüse verteilen. So kann das Wasser der Tomaten nach oben verdampfen, statt in den Kuchen zu tropfen und den Boden zu stark zu durchfeuchten. Alles ordentlich salzen und pfeffern.
7. Den Blauschimmelkäse mit den Fingern zerrupfen und auf dem Gemüse verteilen. Zuletzt den geriebenen Cheddar obenauf verteilen.
8. Den Gemüsekekuchen 25 Minuten goldbraun backen. Warm oder kalt servieren.



Vegetarischer Gemüsekuchen mit Blauschimmelkäse und Cheddar, Variation nach einem Rezept von Miisa Mink.

Nyd dit måltid!

Helena

**Partnerlink*