

Frühlingszwiebel-Goldhirse-Kuchen

Für den Boden:

150 g Dinkelvollkornmehl
40 g Olivenöl
½ TL Steinsalz
~½ dl Wasser

Zutaten zu einem Teig verarbeiten, Teig in eine Form von ca. 30 cm Ø geben, mit einem Esslöffel den Teig in der Form ausstreichen.

Für den Belag:

4 mittelgrosse Kartoffeln
300 g Goldhirse, gemahlen
200 g Crème fraîche
60 g Olivenöl
2 Bund Frühlingszwiebeln oder 1 Stk. Lauch
1 TL Steinsalz
½ TL Pfeffer, gemahlen

Kartoffeln weichkochen, Schalen entfernen und die heissen Kartoffeln mit einer Gabel zerdrücken. Die Kartoffelmasse in eine Schüssel geben, die Hirse, die Crème fraîche, das Olivenöl, das Steinsalz und den Pfeffer dazugeben, die Masse gut vermischen, dann die in feine Ringe geschnittenen Frühlingszwiebeln untermischen und die Masse auf dem Kuchenteig verteilen und mit Umluft etwa 45 Minuten backen. Die ersten 5-10 Minuten bei 250 °C und die restliche Zeit bei 180 °C.