Amarantkuchen mit Gemüse und Scamorza Käse

Zutaten

1 Tasse Altromercato Amarant (180g ca.)
1 Zucchini
1 Karotte
1 Schalotte
100 g Scamorza Käse
2 Teelöffel Extra Vergine Olivenöl
geriebener Parmesankäse
1 Butterflocke
Gewürze nach Wahl (Kurkuma, Curry, Ingwer)

Zubereitung

Amarant in Wasser kochen (Verhältnis Amarant zu Wasser 1 : 4) 20 Min. lang kochen und dabei umrühren, bis eine dickflüssige Creme entsteht. Mit etwas Butter und Parmesan Käse mischen und abkühlen lassen.
Karotten und Zucchini in dünne Streifen schneiden. Die Schalotte zerkleinern und in einer Pfanne mit Öl anbraten. Karotten, Zucchini, Salz und Pfeffer hinzugeben. Darauf achten, dass das Gemüse knusprig bleibt. Nun Gewürze wie Kurkuma, Curry und Ingwer nach Wahl hinzugeben.

Eine mit Butter bestrichene Kastenform mit Amarant füllen, das Gemüse und den Scamorza Käse ,in Würfeln geschnitten, darauf legen. Das ganze noch mit einer letzten Amarantschicht bedecken und mit Parmesankäse bestreuen.
25 bis 30 Min. auf 180° C backen.