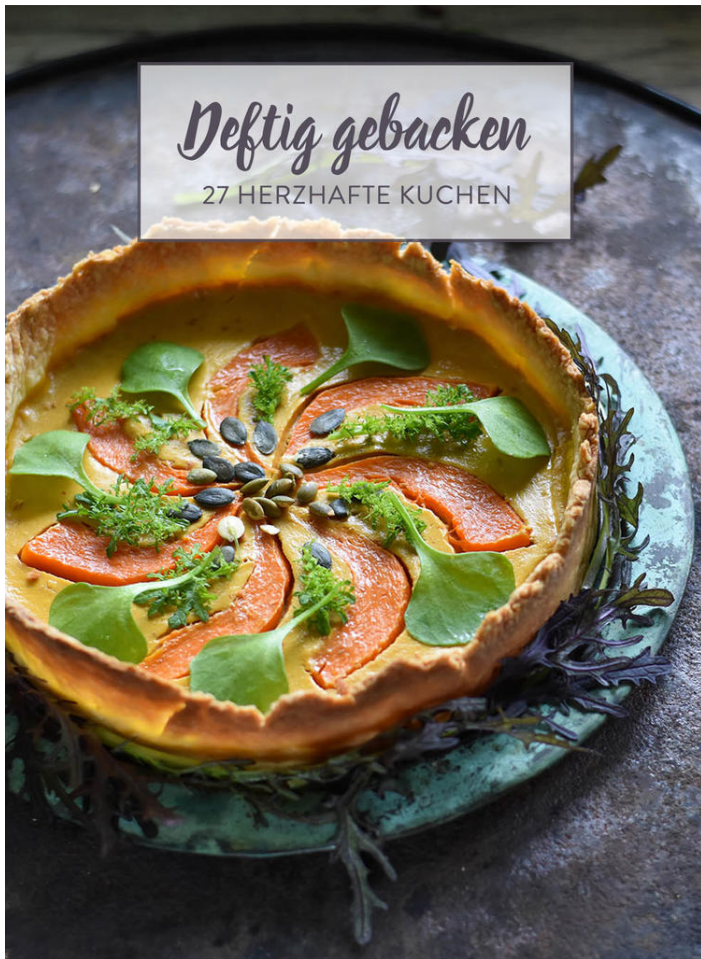


## Deftig, ofenwarm und lecker: 27 herzhafte Kuchen



Wenn es aus dem Backofen verführerisch duftet, dann ist mal wieder Kuchenzeit! Obst, Zucker und Schokolade haben allerdings Pause - Gemüse, Käse und Schinken sind heute die Stars in der Backform. Gut gebettet auf Mürbe- und Blätterteig sorgen sie für einen extra leckeren Feierabendschmaus.

### Quiches

#### Bunte Tomatenquiche

Grün, rot, gelb - wenn diese Quiche auf dem Teller nicht mal gute Laune verbreitet. Übrigens als Tipp für Schnippelfaule: Die ganzen Tomaten in der Füllung sehen nicht nur schick aus, sondern sparen dir auch eine Menge Schneidarbeit. [Zum Rezept](#)



[Bunte Tomatenquiche](#) © Foodistas

#### Mediterrane Gemüsequiche

Wie wäre es mit einem Kurztrip ans Mittelmeer? Klingt herrlich, oder? Und geht viel unkomplizierter als du denkst. Aubergine, Zucchini und reichlich Sauerrahm auf schnellem Mürbeteig betten, in den Ofen schieben und schon bist du unterwegs! [Zum Rezept](#)

## Deftig, ofenwarm und lecker: 27 herzhaftre Kuchen



Gemüsequiche © Catrin Neumayer | CookingCatrin

### Tomatenquiche mit Schafskäse

Danielas Quiche kommt ohne viel Chichi aus und überzeugt einfach mit Geschmack. Für den sorgen Tomaten, Schafskäse, Basilikum und Muskat - einfach gut eben. [Zum Rezept](#)



Tomatenquiche © Daniela Luginsland | ulla trulla backt und bastelt

### Kürbisquiche

Simone hat für dich 1a Tipps für wunderbar knusprigen Quicheteig, der mit beeindruckend hohem Rand überrascht. Die Füllung aus Kürbis, Orange, Curry und Zimt ist aber auch nicht zu verachten. [Zum Rezept](#)



Kürbisquiche © Simone Filipowsky | S-Küche

### Hack-Lauch-Quiche

Mmmhh ... so schön deftig und lecker. Bei Tamara kommt ordentliches Soulfood auf den Tisch. Hier wird nicht an Kalorien gespart und auch nicht am Geschmack. Eben genau so wie es sein muss. [Zum Rezept](#)

## Deftig, ofenwarm und lecker: 27 herzhaftes Kuchen



Hack-Lauch-Quiche © Tamara Staab | Maras Wunderland

### Brokkoli-Haselnuss-Quiche

Darf's mal wieder ein Nusskuchen sein? Der geht auch in der herzhaften Variante. Für Farbe und Geschmack mischen in Jessicas Quichefüllung neben Haselnüssen noch Brokkoli, Cranberries und Schinken mit. Noch ein wenig Sahne, Ei, Milch und Gewürze - fertig ist die Kuchenleckerei. [Zum Rezept](#)



Brokkoli-Haselnuss-Quiche © Jessica Benczewski | Berliner Küche

### Quiche mit Maronen und Süßkartoffel

Herbstlich lecker: Wenn es draußen friert, wird's wieder Zeit, Maronen einzuheizen. Um den Kuchen geschmacklich abzurunden, gesellen sich aber auch noch Süßkartoffel, Ziegenfrischkäse, Knoblauch und Muskat dazu. [Zum Rezept](#)

## Deftig, ofenwarm und lecker: 27 herzhaftes Kuchen



Maronen-Quiche © Kaja Hengstenberg | The Recipe Suitcase

### Vegane Spinatquiche mit gerösteten Kichererbsen

Manchmal muss es einfach Spinat sein. Und zwar in Kuchenform - auf knusprigem Teig und mit einer großen Portion Gewürze. Für ein richtig gutes Abendessen braucht es halt nicht viel. [Zum Rezept](#)



Spinatquiche © Anika Launert | Nikes Herz tanzt

### Tartes

#### Basilikumtarte mit Ziegenfrischkäse

Basilikum, Schmand und Ziegenfrischkäse könnten eigentlich Highlight genug sein, aber Christine setzt noch einen oben drauf. Und zwar mit selbstgemachter pikanter Marmelade aus roten Zwiebeln, Lorbeer, Zimt, Thymian und Aceto Balsamico. [Zum Rezept](#)



Basilikumtarte © Christine Garcia Urbina | trickytine

#### Schinken-Feigen-Tarte

Wenn süß auf herzhaft trifft, dann werden deine Geschmacksknospen ganz schnell hellhörig. Wer sie zum Tanzen bringt? Auf der einen Seite Schinken, Piment und rosa Pfefferbeeren und auf der anderen Feigen und Honig. [Zum Rezept](#)

## Deftig, ofenwarm und lecker: 27 herzhaftes Kuchen



Schinken-Feigen-Tarte © Mareike Frietsch | Petit Gâteau

### Tomatentarte

Denise' Tarte kommt besonders leicht daher. Statt ihr buntes Tomatenallerlei in Schmand und Sahne zu tranken, stehen sie ganz für sich - nur verfeinert mit Weißweinessig, roten Zwiebeln und Thymian. Dazu ein leichter Rosé und der Abend ist perfekt. [Zum Rezept](#)



Tomatentarte © Denise Renée Schuster | Foodlovin

### Wurzelgemüsetarte

Das Schöne an den kalten Jahreszeiten: Buntes Gemüse hat wieder Hochsaison. Ob Möhren, Rote Bete, Sellerie, Rettich oder Lauch - auf deine Tarte darf alles, was schmeckt. Bunt gemischt nach deinem Gusto. Die Basis ist Mürbeteig mit Dinkel und als Topping gibt es Eier-Schmand-Guss sowie Ziegenfrischkäse, Joghurt, Walnüsse und Honig. [Zum Rezept](#)

## Deftig, ofenwarm und lecker: 27 herzhaftre Kuchen



Wurzelgemüsetarte © Stefanie Hiekmann | schmeckwohl

### Möhren-Tarte

Bei Stephanie kommt ein kleines Kuchenkunstwerk aus dem Ofen. Auf einer Füllung aus Sahne, Quark, Haselnussöl und Honig liegen hübsch drapiert knallorange Babymöhren, die zusätzlich von einer süß-scharfen Creme getoppt werden. [Zum Rezept](#)



Möhren-Tarte © Stephanie Just | Meine Küchenschlacht

### Pilztarte mit Salbei

Wie das duftet ... nach gebackenen Champignons, Käse und Salbei. Bei Karins Tarte wird jede Minute Backzeit zu einer Geduldsprobe, denn Widerstand ist bei diesem Duft definitiv zwecklos. [Zum Rezept](#)

## Deftig, ofenwarm und lecker: 27 herzhaftes Kuchen



Pilztarte © Karin Klemmer | Wallygusto

### Flammkuchen

#### Kürbis-Flammkuchen

Flammkuchen geht eigentlich immer. Ob im Sommer mit süßem Obst oder im Herbst mit Kürbis. Das Beste aber: Flammkuchen glänzt bereits mit einer kurzen Zutatenliste. Ebenso wie bei Daniela und Michael. Kürbis, Gorgonzola, Knoblauch und Crème fraîche reichen bereits für dein Flammkuchenglück. [Zum Rezept](#)



Kürbis-Flammkuchen © Daniela & Michael Becker | Flowers on my plate

#### Birnen-Ziegenkäse-Flammkuchen

Es gibt Kombinationen, die funktionieren immer - ob im Salat, auf Pizza oder eben als Flammkuchen. Birne und Ziegenkäse gehören allemal dazu. Noch ein wenig Thymian dazu, Schmand und rote Zwiebel und schon kann das Schlemmen losgehen. [Zum Rezept](#)

## Deftig, ofenwarm und lecker: 27 herzhaftre Kuchen



Birnen-Ziegenkäse-Flammkuchen © Andrea Natschke | Zimtkeks und Apfeltarte

### Flammkuchen mit Vitelotten

Vite ... was!? Flammkuchen mit Vitelotten - also Flammkuchen mit violett-blauen Kartoffeln. Die exotische Kartoffelsorte stammt aus Südamerika und überrascht mit nussigem Geschmack. Und der passt wunderbar zu Koriander, Crème fraîche und Käse. Probier's mal aus! [Zum Rezept](#)



Flammkuchen mit Vitelotten © Ela | Transglobal Pan Party

### Elsässer Flammkuchen

Es ist der Flammkuchenklassiker schlechthin - Elsässer Flammkuchen. Und genau deswegen bastelt Antonia gar nicht erst groß am Rezept herum. Immerhin ist ein Klassiker nicht umsonst ein Klassiker. Zwiebeln, Speck, cremiger Belag und knuspriger Teig sind alles, was du brauchst. [Zum Rezept](#)



## Deftig, ofenwarm und lecker: 27 herzhaftes Kuchen



[Flammkuchen](#) © Antonia Klöcke | Antonellas Backblog

### Flammkuchen mit Birne

Wenn du geschmacklich mal neuen Wind auf deinen Flammkuchenteig bringen möchtest, dann empfehlen wir einen Blick auf Sandras und Steffens Rezeptidee. Hier sorgen nämlich Birne, Speck, Salbei, Zwiebel und Bergkäse für ein kleines Aromenfeuerwerk. [Zum Rezept](#)



[Flammkuchen mit Birne](#) © Sabrina Kiefer & Steffen Jost | Feed me up before you go-go

### Luftiger Flammkuchen mit Lachs, Dill und „falschem“ Kaviar

Heute gibt es Fisch! Neben all dem Speck mit Sahne und Gemüse, darf es gerne mal wieder etwas Leichtes sein. Auch wenn Schmand und Crème fraîche es sich hier auf dem Teig gemütlich machen, der Star aber ist der Lachs, der von frischem Dill und hier und da etwas Lachskaviar gekrönt wird. [Zum Rezept](#)

## Deftig, ofenwarm und lecker: 27 herzhaftre Kuchen



Flammkuchen mit Lachs

### Strudel, Pie & Co.

#### Kartoffelstrudel

Seien wir doch mal ehrlich - Essen, das in Teigmantel gerollt ist, ist einfach das beste Essen. Frühlingsrollen, Biskuit und natürlich Strudel. Genau deswegen landen bei Sarah Kartoffeln, Speck und Knoblauch in blättrigem Strudelteig. [Zum Rezept](#)



Kartoffelstrudel © Sarah Thor | Gaumenpoesie

#### Hirschgulasch-Pie mit Maronen

Ein Hauch Schokolade, ein guter Schluck Rotwein, eine gute Portion Maronen und nicht zu vergessen Hirschfleisch. Und das ist nur die Basis von Verenas Pie. Rund machen das Ganze noch eine lange Liste an Gewürzen und ein bisschen Zeit. Immerhin soll das Gulasch am Ende wunderbar zart auf der Zunge zergehen. [Zum Rezept](#)

## Deftig, ofenwarm und lecker: 27 herzhaftes Kuchen



Hirschgulasch-Pie © Verena Wohlleben | Nicest Things

### Tomatenküchlein

Blätterteig selbst zu machen, ist natürlich immer eine gute Idee. Aber für den schnellen Hunger darf es ruhig die TK-Variante sein. Damit kannst du dann frische Tomaten, Porree, Serrano-Schinken, Mozzarella und Sahnefüllung knusprig einhüllen. Zum Rezept



Tomatenküchlein © Mariola Boensch | Mari e Ola

### Gemüsestrudel

Zucchini, Möhre, Lauch, Paprika - daraus kannst du nicht nur eine bunte Gemüsepfanne zaubern, sondern das Gemüse auch in einer würzigen Käsesauce baden und mit Strudelteig umwickeln. Hat zwar ein paar Kalorien mehr, aber die lohnen sich allemal! Zum Rezept

## Deftig, ofenwarm und lecker: 27 herzhaftes Kuchen



Gemüsestrudel © Andrea Köhlnberger | Cook and bake with Andrea

### Börek

Du kannst deinen Strudel auch auf türkische Art genießen. Statt Strudelteig kannst du Yufka-Teig nehmen und darin Schafskäse und Spinat aufrollen, die dank Pul Biber mit einer schönen Würze daher kommen. [Zum Rezept](#)



Börek © Gülsah Akkaya | Sommermadame

### Zwiebelkuchen vom Blech

Ist dir doch lieber nach luftigem Hefeteig? Kein Problem - Yvonne hat das passende Rezept parat. Damit es extra deftig wird, belegt sie den Hefefladen mit Zwiebel, Käse, Speck und Kümmel und backt das Ganze für die große Runde auf dem Blech. [Zum Rezept](#)

## Deftig, ofenwarm und lecker: 27 herzhaft-kuchen



Zwiebelkuchen © Yvonne Erfurth | Experimente aus meiner Küche



Veganer Shepherd's Pie

### Veganer Shepherd's Pie

So geht Wohlfühlessen auf Irisch. Eine große Portion Kartoffeln - süß und auch klassisch, Kichererbsen, Linsen, Möhren, Sellerie und natürlich allerlei Gewürze. Hier kommt so viel Geschmack in die Auflaufform, da fällt es fast nicht auf, dass das Hackfleisch fehlt. [Zum Rezept](#)