

# Zucchini - Kuchen

Zutaten für 4 - 5 Personen

1 kg kleine Zucchini  
200 gr mittelalter, geriebener Gauda  
125 ml süße Sahne  
3 Eier  
3 EL Mehl  
Salz  
weißer Pfeffer  
italienische Kräuter  
Muskat  
Semmelbrösel für die Form

+ Speckwürfel / Schinken  
+ Zwiebeln

Zubereitungszeit : 20 Minuten

Backzeit: 60 Minuten

Kalorien pro Portion: 280 kcal

**Unser Tipp:** Zucchini lassen sich gut mit einem Gurkenhobel schneiden. Übrigens auch Kartoffeln, wenn Sie einmal dünne Kartoffelscheiben für ein Gatin benötigen.

## **Zubereitung :**

1. Die Zucchini waschen, Stielansatz entfernen, Fruchtfleisch in Streifen hobeln.
2. Backofen auf 200 ° C vorheizen.
3. Mehl, Eier und Sahne verrühren, den geriebenen Käse und die gehobelten Zucchini unterheben. mit Salz, Pfeffer, Muskat und den italienischen Kräutern würzen.
4. Eine Rehrückenform fetten und mit Semmelbröseln ausstreuen. Die Teigmasse einfüllen und glatt streichen.
5. etwa 1 Stunde auf mittlerer Schiene backen.
6. den Kuchen etwas abkühlen lassen und auf eine Tortenplatte stürzen.