

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 / Stückchen
+ 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 Gratin 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.