

Zucchini Kuchen (Zucchini-Tomaten-Quiche)

Zutaten (für 30 cm Ø Form):

Zutaten für den Teig:

250 g Mehl,
Salz,
125 g Butter,
1 Ei.

Zutaten für Belag:

3 Eier,
1 Knoblauchzehe,
3 Zwiebeln (200 g),
4 Tomaten (250 g),
3 kleine Zucchini (250 g),
2 EL Olivenöl,
2 EL gehackte Petersilie,
2 EL gehackte Minze oder Basilikum,
200 g Crème fraîche, Pfeffer,
Paprikapulver (rosenscharf),
Oregano,
100 g frisch geriebener Emmentaler.

Hinweis :

Minze = echte Gartenminze - keine Wasserminze oder Zitronenmelisse verwenden!

Zubereitung:

Für den Boden des Zucchini-Kuchens Mehl und 1 Prise Salz in eine Schüssel geben und mit dem Knethaken die eiskalte Butter in kleinen Brocken unterkneten. Ein Ei und 2 EL kaltes Wasser zugeben und zu einem glatten Teig verkneten. In Frischhaltefolie gewickelt ca. 30 Min. kühlen.

Belag :

Den Knoblauch und die Zwiebeln schälen und fein würfeln. Tomaten am Stielansatz kreuzweise einritzen und kurz in kochendes Wasser geben. Häuten und in Scheiben schneiden. Zucchini waschen und Stielansatz wegschneiden, in dünne Scheiben schneiden.

Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, Zwiebel- und Knoblauchwürfel darin glasig anschwitzen, keine Farbe nehmen lassen ! Zucchini Scheiben zugeben und 2 Minuten mitdünsten.

Petersilie und Minze waschen und trocken schütteln, fein hacken.

Crème fraîche und 2 Eier verquirlen. Mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver gut würzen, Emmentaler und gehackte Kräuter untermischen.

Quiche :

Backofen auf 200 °C vorheizen. Den Teig auf dem Backpapier belegten Springformboden ausrollen und ca. 3 cm überstehen lassen. Den Springformrand um den Boden stellen und den Teigrand hochdrücken. Danach mit dem Teigrad den Teigrand gleichmäßig abschneiden. Boden mehrmals mit einer Gabel einstechen.

Tomatenscheiben salzen und abwechselnd mit der Zucchini-Zwiebel-Masse einfüllen. Käse-Eier-Guss darüber verteilen. Mit Oregano bestreuen und den Zucchini-Kuchen ca. 40 Min. bei 200 °C backen.

