Zucchinikuchen mit Kräutern

Pizza » Quiches

Zutaten (4 Personen)

» 200g Mehl
» Salz & Pfeffer
» 1TL abger. Zitronenschale
» 75g Butter/Margarine
» 75g Joghurt (natur)
» 500g Zucchini
» 2 Ei(er)
» 250g Saure Sahne
» 30g ger. Parmesan
» 2 EL geh. Oregano
» Muskat

Bewertung

Beschaffung
manchmal im Discounter

Kosten
6-10€

Zubereitungszeit
61-90min

Zubereitung

1. Mehl mit etwas Salz und Zitronenschale mischen. Butter und Joghurt zufügen und alles glatt verkneten. In Folie gewickelt ca. 30min kühlen. Die Zucchini waschen, trockentupfen, putzen und längs in feine Scheiben schneiden.

2. Den Ofen auf 190°C vorheizen. Den Teig zwischen der Frischhaltefolie dünn ausrollen. In eine gefettete Quicheform (Durchmesser 28cm) legen, dabei einen Rand hochziehen. Zucchini dachziegelartig auf den Teig legen. Quiche ca. 15min backen.

3. Eier, saure Sahne, Parmesan und Oregano verrühren, mit Muskat, Salz und Pfeffer würzen. Kuchen aus dem Ofen nehmen. Die Eiermischung darüber geben, in weiteren 30min goldgelb backen. Herausnehmen, abkühlen lassen und evtl. mit Oregano garnieren.

Nährwerte: 600kcal/E18g/F34g/KH35g pro Portion

angelegt am: 18.11.2003 Rezept-Nr: 718

Die Rezept-Datenbank - http://www.Rezept-Insel.de - ©2024 M.Hennicke