

/

HERZHAFTER ZUCCHINIKUCHEN

Flugs gerührt, *sprengelgrün und flaumig*. Dabei durch und durch würzig dank dreierlei Käse.

ZUTATEN für eine Tarteform (Ø 25 cm)

750 g Zucchini
50 g Butter
4 Eier
250 g Ricotta
100 g Parmesan
150 g Feta
Kräuter
Salz
Pfeffer

Olivenöl
Brösel, Mehl, Grieß
optional: gehackte Haselnüsse, Pinien- oder Zedernkerne

ZUBEREITUNG

Ofen vorheizen auf 180 °C O/U.

Zucchini (frisch gewaschen und entkappt) grob raspeln.

Anschließend mit Butter und ein wenig Salz in einer weiten Pfanne (etwa 10 Minuten) dünsten. Den entstandenen Sud durch ein Sieb abgießen (ja!) und die Zucchini zusätzlich mit einem Löffelrücken ausdrücken. Bitte nicht auf diesen Schritt verzichten! Sonst bildet sich später eine Pfütze in der Kuchenmitte - oder die Masse stockt nicht richtig. Alles schon gewesen ;)

Eier, Ricotta, geriebenen Parmesan und Feta mit einem Besen unter die leicht abgekühlten Zucchini ziehen. Mit (frischen) Kräutern abschmecken. Thymian passt gut dazu. Salzen und pfeffern.

Form mit Olivenöl ausstreichen und austreuen. Den »Teig« einfüllen und für 35 bis 45 Minuten in den Ofen schieben. Optional: Eine Nuss als Teppich auflegen.