

REZEPT-WETTBEWERB 2011

10. Platz

Katrin Schneider aus Eschborn

Zucchini-Kuchen

schmeckt auch kalt

Für 4 Portionen

500 g Zucchini ♦ 80 g Schalotten ♦ 5 Stiele Minze ♦ 100 g Parmesan am Stück ♦ 3 Eier ♦ 60 g Butter ♦ 125 g Magerquark ♦ 150 g Mehl ♦ Salz ♦ schwarzer Pfeffer ♦
Außerdem: Springform Ø 26 cm ♦ Butter und Semmelbrösel für die Form

1. Backofen auf 200 °C vorheizen (Umluft 180 °C). Zucchini putzen, waschen und grob raspeln. Schalotten schälen und fein würfeln. Minze kalt abbrausen, trocken schütteln, Blättchen abzupfen und fein hacken. Parmesan fein reiben.

2. Eier und Butter mit den Quirlen des Handrührers verrühren, Quark, Parmesan und Mehl nacheinander zufügen und Masse pikant mit Salz und Pfeffer abschmecken. Zucchini, Schalotten und Minze vorsichtig unterheben.

3. Springform einfetten und mit Semmelbröseln bestreuen. Teig in die Form füllen und ca. 45 Minuten backen. Ca. 10 Minuten in der Form abkühlen lassen und servieren.



Zubereitungszeit: ca. 25 Minuten + 45 Minuten Backzeit + 10 Minuten Wartezeit
Pro Portion: 493 kcal, 2061 kJ, 26 g EW, 36 g KH, 25 g F, 3 BE

Kombi-Tipp: Servieren Sie dazu einen gemischten Salat oder eine Tomatensoße.

Dieses Rezept ergänzt den Beitrag „Die Gewinnerrezepte“ aus köstlich vegetarisch 4/11.

Impressum

köstlich vegetarisch - Deutschlands vegetarisches Genießer-Magazin ♦ **Objektleitung:** Manfred Ott ♦ **Chefredaktion:** Meike Körner ♦ **Redaktion:** Anna Plumbaum ♦ **Fotos:** Anna Plumbaum ♦ **Herausgeber:** go direct verlags GmbH & Co. KG, Auf der Lind 10, 65529 Waldems-Esch ♦ **Rechtliches:** Dieses Rezept und all seine Abbildungen sind urheberrechtlich geschützt. Alle Rechte vorbehalten. Die Vervielfältigung als Ganzes oder in Teilen – auch elektronisch – ist verboten und bedarf der schriftlichen Zustimmung des Verlags.