



## Poulet-Zucchini-Kuchen bzw. -Wähe

- Kuchenblech 28-30 cm Ø
- rund ausgewallter Kuchenteig, ca. 230 g
- 300 g Pouletgeschnetzeltes
- Knoblauchzehe\*, gepresst
- 1 TL Salz
- 1 - 2 TL Curry
- Pfeffer aus der Mühle
- 1 – 2 Zucchini\*, ca. 350 g, in dünne Scheiben geschnitten
- 2 Eier\*
- 180 g saurer Halbrahm
- 1 dl Milch
- 2 TL Maisstärke
- Salz
- Pfeffer aus der Mühle

\*im Hoflädeli erhältlich

Rezept für 8 Stück.

Teig ins Blech legen. Teigboden mit einer Gabel einstechen.

Für den Belag Pouletgeschnetzeltes mit Knoblauch und Gewürzen mischen. Mit den Zucchini auf dem Teigboden verteilen.

Für den Guss Eier, Halbrahm, Milch, Maisstärke, Salz und Pfeffer verrühren, darüber giessen.

Auf der untersten Rille des auf 220 °C vorgeheizten Ofens 20-25 Minuten backen. Vor dem Aufschneiden kurz stehen lassen.