



Zucchini-Kuchen

- Basilikum, gehackt
- 20 g Butter
- Salz
- 4 Eier*
- 1 Stk. Mürbe-/ oder Kuchenteig (rund / z.B. fertig)
- 200 g Käse*, gerieben
- 1 TL Streuwürze oder «Bünzli-Gwüurz*»
- 250 ml Rahm
- 2 Stk. Tomaten*
- 500 g Zucchini*
- 1 Zwiebel

*im Hoflädeli erhältlich

Rezept für 4 Personen.

Zucchini waschen und in dünne Scheiben schneiden. Tomaten waschen, in dünne Scheiben schneiden und diese vierteln oder halbieren. Den Teig mit Backpapier auf ein Kuchenblech legen. Den Rand nach innen biegen und zusammendrücken. Mehrmals mit einer Gabel in den Boden stechen, damit keine Blasen entstehen können.

Zwiebel in kleine Würfel schneiden. Butter in einer Pfanne bei mittlerer Hitze anbraten. Zwiebeln beifügen und mit einer Prise Salz glasig werden lassen. Anschliessend die Zucchettischeiben in die Pfanne geben und etwa 10 – 15 Minuten andünsten. Danach die Zucchettischeiben zum Abkühlen auf einen Teller oder in eine Schüssel legen.

Eier, Rahm und Streuwürze in einer Schüssel miteinander verrühren. Den Teig mit dem Saft der Zucchettischeiben bestreichen. Die Zucchettischeiben auf dem Kuchenteig verteilen. Den geriebenen Käse und das Basilikum vermischen und die Scheiben damit bestreuen. Die geviertelten oder halbierten Tomaten auf diese Mischung geben und mit dem Guss (Eier, Rahm, Gewürz) übergiessen.

Im vorgeheizten Backofen den Kuchen bei 200 °C etwa 40 Minuten backen bis er schön knusprig ist.