

Zucchettikuchen

Für 4 Personen



2 mittlere Zucchini

1 Rolle rechteckig ausgewallter Blätterteig

1 Becher saurer Halbrahm
100 g Greyerzer, gerieben
2 EL gehackte Kräuter
2 EL Paniermehl
½ dl Olivenöl oder flüssige Butter
Salz, Pfeffer

Den Ofen auf 200° C vorheizen.

Längs halbieren und in ca. ½ cm dünne Scheiben schneiden.

Den Rand mit einer Gabel oder einem Messer verzieren oder mit Hilfe des Teigrades in 8 Rechtecke schneiden. Teig auf einem Blechreinpapier auf den Rücken einer grossen Backofenblechs legen.

Alles mischen und über den Teig verteilen, dabei einen Rand von ca. 2 cm frei lassen. Die Zucchini auf dem Teigboden verteilen. Mit dem Olivenöl bestreichen. Würzen.

Backen: 20-25 Min.
Heiss servieren.

Bemerkung:

Zum Vorbereiten.

Tipp:

Anstelle der Zucchini grüner Spargel oder anderes Saisongemüse verwenden.

