

Pikanter Zucchinikuchen

Für 1 Springform:

250 g Mehl
100 g kalte Butter
4-5 EL kaltes Wasser
1 Ei
½ TL Salz

Alle Zutaten zu einem Mürbeteig verkneten und 30 Minuten ruhen lassen.

750 g Zucchini
200 g Frischkäse
150 g geriebenen Käse
3 Eier
frische Kräuter, gehackt
Muskat
Salz

Eine Springform mit dem Teig auslegen, Zutaten mischen und auf dem Teig verteilen. Nach Belieben mit dünnen Tomatenscheiben belegen.

Bei 180° ca. 60 Minuten backen.