

Herzhafter Zucchinikuchen

Zutaten:

200 g Weizenmehl
4 Eier
125 ml Milch
125 ml Olivenöl
3/4 Päckchen Backpulver
500 g Zucchini
1 Zwiebel
50 g geriebener Gouda oder
Parmesan
250 g Speck
1 Bund frische Kräuter, z.B. Petersilie
Salz und Pfeffer



Zubereitung:

Die Zwiebel schälen und fein hacken. Die Zucchini waschen und ebenfalls fein würfeln oder grob reiben. Beides in etwas Öl oder Butter glasig braten. Wenn das Gemüse etwas abgekühlt ist, auf einem Sieb abtropfen lassen.

Den Speck würfeln und die Kräuter fein hacken. Das Mehl mit dem Backpulver, den Eiern sowie Salz und Pfeffer verrühren. Das Olivenöl, die Milch, den Käse, die Kräuter und den Speck zugeben und ebenfalls unterrühren.

Eine Kastenform (28 cm) fetten und mehlen. Nun die Zucchini- und Speckmasse in den Teig geben, alles vermischen und in die Form geben.

Bei 180 Grad Celsius für 45-50 Minuten backen.

Mit einem grünen Salat servieren.

Guten Appetit!

Tipp: Der Zucchinikuchen schmeckt warm und kalt sowie als vegetarische Variante sehr gut.



Hat Dir das Rezept gefallen? Dann teile gerne ein Foto mit uns auf Instagram [#heimischelandwirtschaft](#)