

ZUCCHINIKUCHEN



Bei uns im Garten wachsen jedes Jahr genügend Zucchini. Dieses Gemüse ist sehr vielseitig verwendbar, sei es klein geschnitten und mit Zwiebeln in einer Pfanne gedünstet oder als Zucchini cremesuppe. Hier bereite ich aus den Zucchini einen Kuchen für ein Backblech zu.

Küchengerät: **Thermomix TM 31, Backofen**

Zusätzliche Utensilien: **Tiefes Backblech, Schneidebrett, Backpapier**

Schwierigkeit: **einfach**

Portionen: **4**

Zubereitungszeit: **20 Minuten**

Backzeit: **55 Minuten**

Ernährung: **Vegetarisch**

Zutaten:

- 600 g Zucchini
- 250 g Kartoffel
- 1 Zwiebel
- 1 Paprika
- 200 g Reibegenuss (Simply V)
- 200 g Mehl
- 5 Eier
- ½ TL Salz
- Pfeffer
- Chilipulver
- Kräuter nach Belieben

Zubereitung:

1

Die Zucchini waschen und in grobe Stücke schneiden. Die Kartoffeln waschen, schälen und ebenfalls in grobe Stücke schneiden. Die Zwiebel schälen und vierteln. Den Paprika waschen, putzen und ebenfalls in grobe Stücke schneiden. Alles in den **Mixtopf** geben und für **8 Sekunden** auf **Stufe 5** zerkleinern.

2

Den Reibegenuss, Mehl, Eier, Salz, Pfeffer, Chilipulver und die Kräuter in den **Mixtopf** geben. Nun für **15 Sekunden** auf **Stufe 4** mithilfe des Spatels vermischen.

3

Ein **Backblech** mit **Backpapier** auslegen und die **Masse** gleichmäßig darauf verteilen. Ab damit in den **Backofen** und diesen auf **180 °C** bei **Ober-/Unterhitze** einstellen. Nach **30 Minuten** die Temperatur auf **200 °C** erhöhen und nach weiteren **25 Minuten** sollte der **Zucchinikuchen** passend gebräunt sein.

4

Den fertig gebackenen **Kuchen** aus dem Ofen nehmen. Diesen für ein paar **Minuten** auskühlen lassen, denn dann lässt er sich besser schneiden und klebt nicht so sehr am Backpapier.