

Rezept

Kartoffel-Zucchini-Kuchen

Ein Rezept von Kartoffel-Zucchini-Kuchen, am 02.11.2024

Zutaten

FÜR DEN TEIG:

¼ Würfel	Hefe (ca. 10 g)	½ TL	Zucker
150 ml	lauwarme Milch	150 g	Mehl
120 g	Weizenvollkornmehl		Salz
80 g	weiche Butter		Mehl zum Arbeiten
	Butter für die Form		

FÜR DEN BELAG:

400 g	Pellkartoffeln (vom Vortag)	2	Zucchini
1	Zwiebel	1	Knoblauchzehen
75 g	schwarze Oliven (ohne Stein)	5 Zweige	Thymian
½ Bund	Petersilie	2 EL	Olivenöl
	Salz		Pfeffer
100 g	Greyerzer	250 g	Magerquark
150 ml	Milch	4	Eier (M)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Spring- oder Tarteform (26 cm Ø, 12 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min
Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 285 kcal

Zubereitung

1. Für den Teig die Hefe in ein Schälchen bröckeln, mit Zucker und 50 ml Milch verrühren, zugedeckt ca. 15 Min. stehen lassen. Beide Mehlsorten mit 1 TL Salz mischen. Den Hefeansatz mit Butter und übriger Milch dazugeben, alles mit den Knethaken des Handrührgeräts zu einem glatten Teig verkneten. Mit Mehl bestäuben und zugedeckt an einem warmen Ort ca. 45 Min. gehen lassen.
2. Inzwischen für den Belag Kartoffeln pellen, Zucchini putzen und waschen. Beides getrennt in kleine Würfel schneiden. Zwiebel und Knoblauch schälen und fein würfeln. Die Oliven in Ringe schneiden. Thymian und Petersilie waschen, trocken schütteln und die Blätter getrennt fein hacken.
3. Das Öl in einer Pfanne erhitzen, Zwiebel und Knoblauch darin andünsten. Zucchiniwürfel dazugeben, salzen, pfeffern und unter Rühren braten, bis sie bräunen. Den Thymian unterrühren und die Pfanne vom Herd nehmen.

4. Den Backofen auf 200° vorheizen, die Form einfetten. Den Teig durchkneten und auf wenig Mehl ausrollen. Die Form damit auslegen, dabei einen Rand formen. Den Käse reiben. Quark, Milch und Eier gut verquirlen, mit Salz und Pfeffer würzen.
-
5. Kartoffeln, Zucchini, Oliven, Käse und Petersilie mischen und auf dem Teig verteilen. Den Guss darübergießen und den Kartoffelkuchen im Ofen (Mitte) in 40 - 45 Min. goldbraun backen. Herausnehmen und vor dem Anschneiden kurz abkühlen lassen.