

Rezept

# Kartoffel-Zucchini-Kuchen

Ein Rezept von Kartoffel-Zucchini-Kuchen, am 26.04.2024

## Zutaten

### FÜR DEN TEIG:

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

### FÜR DEN BELAG:

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