

Rezept

## Zucchini-Käse-Brot

Ein Rezept von Zucchini-Käse-Brot, am 29.06.2026

### Zutaten

**400 g** Zucchini

**2** Eier (M)

**80 g** Bergkäse

**180 g** Mehl

### Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 12 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 95 kcal, 3 g F, 5 g EW, 11 g KH | **Haltbarkeit** st

### Zubereitung

1. Den Backofen auf 180° vorheizen, ein Backblech mit Backpapier belegen. Die Zucchini putzen, waschen und grob reiben. Den Käse fein reiben. Zucchini und Käse in einer Schüssel mischen. Die Eier zugeben und mit einem Schneebesen sehr gut unterrühren. Zuletzt das Mehl zufügen und alles mit dem Schneebesen nochmals gut vermischen.
2. Die Zucchinimasse auf das Backblech geben und mit einer Palette oder mit angefeuchteten Händen in Blechgröße verstreichen. Dabei darauf achten, dass die Masse überall gleich dick ist. Im Ofen (Mitte) 25-30 Min. backen, bis die Ecken leicht gebräunt sind. Herausnehmen und ca. 20 Min. abkühlen lassen.
3. Das Brot danach auf ein Schneidebrett stürzen und das Papier vorsichtig abziehen. Das Brot in 12 sandwichgroße Stücke schneiden und diese auf einem Kuchengitter vollständig auskühlen lassen. Für Beikostanfänger das Brot in Sticks anbieten.