

Rezept

Zucchinikuchen mit Pellkartoffeln vom Vortag

Ein Rezept von Zucchinikuchen mit Pellkartoffeln vom Vortag, am 26.04.2024

Zutaten

1/4 Würfel Hefe (ca. 10 g)	1/2 TL Zucker
150 ml lauwarmer Milch	150 g Mehl
120 g Weizenvollkornmehl	Salz
80 g weiche Butter	Butter für die Form
Mehl zum Arbeiten	400 g Pellkartoffeln (vom Vortag)
2 Zucchini	1 Zwiebel
1 Knoblauchzehen	75 g schwarze Oliven (ohne Stein)
5 Zweige Thymian	1/2 Bund Petersilie
2 EL Olivenöl	Salz
Pfeffer	100 g Greyerzer
250 g Magerquark	150 ml Milch
4 Eier	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Spring- oder Tarteform von 26 cm Ø (12 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **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 und zugedeckt ca. 15 Min. gehen lassen. Beide Mehlsorten mit 1 TL Salz mischen. Den Hefeansatz mit Butter und 100 ml 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, die Blätter getrennt fein hacken. Das Öl in einer Pfanne erhitzen, Zwiebel und Knoblauch darin andünsten. Zucchiniwürfel dazugeben, salzen, pfeffern und unter Rühren braten, bis sie bräunen. Thymian unterrühren, die Pfanne vom Herd nehmen.
3. Backofen auf 200° vorheizen, 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. 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.