

## Rezept

# Zucchinikuchen mit Tomaten und Manchego

Ein Rezept von Zucchinikuchen mit Tomaten und Manchego, am 02.04.2023

## Zutaten

<b>800 g</b> kleine Zucchini	Salz
<b>4</b> reife Strauchtomaten	<b>1</b> große Zwiebel
<b>2</b> Knoblauchzehen	<b>2 EL</b> Olivenöl
<b>1 TL</b> edelsüßes Paprikapulver	<b>100 g</b> manchego-Käse
<b>6</b> Eier	$\frac{1}{8}$ l Milch
<b>1 TL</b> rosenscharfes Paprikapulver	Muskatnuss, frisch gerieben
<b>1</b> runde Auflaufform (etwa 26 cm Ø)	Olivenöl für die Form

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** FÜR 3-4 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 340 kcal

## Zubereitung

1. Die Zucchini waschen, putzen und in etwa  $\frac{1}{2}$  cm dicke Scheiben schneiden, salzen und in einem Sieb 15 Min. Wasser ziehen lassen.
2. Inzwischen die Tomaten kreuzweise einritzen, überbrühen, häuten und entkernen. Das Fruchtfleisch würfeln, dabei die Stielansätze entfernen. Die Zwiebel und die Knoblauchzehen schälen und fein hacken. Den Backofen auf 180° vorheizen.
3. Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Die Zwiebel und den Knoblauch darin bei mittlerer Hitze 2 Min. anbraten, das edelsüße Paprikapulver darüber streuen und 1 Min. weiterbraten. Vom Herd nehmen, die Tomatenwürfel untermischen und leicht salzen.
4. Die Auflaufform mit Öl ausstreichen. Die Zucchinis Scheiben mit Küchenpapier trockentupfen und in die Form geben. Die Zwiebel-Tomaten-Mischung esslöffelweise dazwischen verteilen.
5. Den Käse fein raspeln. Die Eier in einer Schüssel mit der Milch und dem Käse verquirlen und mit Salz, rosenscharfem Paprikapulver und Muskat würzen. Die Eiermasse über das Gemüse gießen. Den Zucchinikuchen im heißen Ofen (Mitte, Umluft 160°) etwa 45 Min. backen. Nach Belieben mit einer Paprika-Tomaten-Sauce übergießen.