

Zucchini - Kuchen mit Erdnüssen

Kategorien: Kuchen, Gebäck, Gemüse, Pikant

Zutaten für: 4 Portionen

125	Gramm	Ungesalzene Erdnuesse
100	Gramm	Emmentaler
150	Gramm	Quark
3	Essl.	Saure Sahne
60	Gramm	Fluessige Butter
2		Eier
120	Gramm	Grober Maisgriess (Kukuruz)
1 1/2	Teel.	Meersalz
1/2	Teel.	Schabzigerklee)
1/2	Teel.	Cayennepfeffer
2		Knoblauchzehen
200	Gramm	Fruehlingszwiebeln
600	Gramm	Zucchini
2	Essl.	Petersilie und
1	Essl.	Frische Pfefferminze

FUER DIE FORM

Ungehaertetes Kokosfett
Maisgriess zum Ausstreuen
Der Zucchinikuchen schmeckt auch kalt gut - als
Vorspeise (fuer 8
Personen oder mit einem bunt gemischten Salat
Zum Abendessen.

Anleitung:

Die Erdnuesse in einer Pfanne ohne Fett unter Ruedhren hellgelb roesten. 2 Essl. Zum Bestreuen beiseitestellen. Die restlichen Nuesse mit Dem Kaese im Elektrohacker fein zerkleinern. Den Quark mit der Sahne Cremig ruedhren Die Butter und die Eier, dann den Maisgriess und die Nuss-Kaese-Mischung unterruedhuen. Die Masse mit Salz, Schabzigerklee, Cayennepfeffer und dem durchgepressten Knoblauch kraeftig wuerzen. Zugedeckt mindestens 30 Minuten ruhen lassen. Eine Pizzaform von 24 Bis 26 cm Durchmesser einfetten und mit Maisgriess ausstreuen. Die Unteren zwei Drittel der Fruehlingszwiebeln in feine Ringe schneiden. Die Zucchini grob raspeln, mit den Zwiebeln und den Kraeutern unter Den Teig mischen und nochmal abschmecken, Die Masse in die Form Fuellen, glattstreichen und mit den restlichen Erdnuessen bestreuen.

Den Erdnusskuchen auf der zweiten Schiene von unten im vorgeheizten Backofen bei 200 GradC etwa 40 Minuten backen, bis die Oberflaeche Hell- braun ist. Vom restlichen Zwiebelgruen einige Ringe abschneiden Und den Kuchen damit bestreuen. Lauwarm oder kalt servieren,