

Tomaten-Zucchinikuchen

Zutaten (4 Personen):

- 10 g Hefe
- 250 g Weizenmehl
- 50 ml warmes Wasser
- 70 g Butterschmalz
- 1 TL Jodsalz
- 500 g Tomaten
- 500 g Zucchini
- 80 g geriebener Emmentaler
- Jodsalz
- 2 Eier
- 100 g Crème fraîche
- 1 gehäufte EL Majoran
- 1 gehäufte EL Thymian

Zubereitung:

Hefe mit Wasser verrühren, Mehl in eine Schüssel geben. Butterschmalz, Wasser mit der Hefe und dem Jodsalz zugeben, mit dem Mehl zu einem glatten Teig verrühren. Zugedeckt etwas gehen lassen.

Kuchenblech mit Butterschmalz einfetten, Teig etwas ausrollen, dann auf das Blech drücken. Dabei einen Rand formen und gut andrücken. Mit einer Gabel mehrmals einstechen.

Tomaten und Zucchini in Scheiben schneiden, den Teigboden schuppenförmig damit belegen, salzen und mit dem Käse bestreuen. Die Eier mit der Crème fraîche und den Kräutern verquirlen und darüber verteilen. Auf der untersten Schiene bei 220 °C ca. 40 Min. backen. Warm servieren.

Quelle:

??? Vor Jahren aus einer Kochzeitschrift abgetippt.