

# Zucchini Rezepte

## Zucchinikuchen mit Erdnüssen

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: Backen, Erdnuss, Pikant, Zucchini

---

|         |                             |            |                      |
|---------|-----------------------------|------------|----------------------|
| 125 g   | Ungesalzene Erdnüsse        | 1,50 Teel. | Meersalz             |
| 2 Essl. | davon zurückbehalten        | 1/2 Teel.  | Schabzigerklee       |
| 100 g   | Emmentaler                  | 1/2 Teel.  | Cayennepfeffer       |
| 150 g   | Quark                       | 2          | Knoblauchzehen       |
| 3 Essl. | Saure Sahne                 | 200 g      | Frühlingszwiebeln    |
| 60 g    | Flüssige Butter             | 600 g      | Zucchini             |
| 2       | Eier                        | 2 Essl.    | Petersilie           |
| 120 g   | Grober Maisgrieß; (Kukuruz) | 1 Essl.    | Frische Pfefferminze |

Für Die Form

Ungehärtetes Kokosfett

Maisgrieß; zum Ausstreuen

---

Der Zucchinikuchen schmeckt auch kalt gut - als Vorspeise (für die doppelte Anzahl von Personen oder mit einem bunt gemischten Salat zum Abendessen.

Die Erdnüsse in einer Pfanne ohne Fett unter Rühren hellgelb rösten. Die angegebene Menge zum Bestreuen beiseite stellen. Die restlichen Nüsse mit dem Käse im Elektrohacker fein zerkleinern. Den Quark mit der Sahne cremig rühren. Die Butter und die Eier, dann den Maisgrieß und die Nuss-Käse-Mischung unterrühren. Die Masse mit Salz, Schabzigerklee, Cayennepfeffer und dem durchgepressten Knoblauch kräftig würzen. Zugedeckt mindestens 30 Minuten ruhen lassen.

Eine Pizzaform von 24 bis 26 cm Durchmesser einfetten und mit Maisgrieß ausstreuen. Die unteren zwei Drittel der Frühlingszwiebeln in feine Ringe schneiden. Die Zucchini grob raspeln, mit den Zwiebeln und den Kräutern unter den Teig mischen und noch mal abschmecken, Die Masse in die Form füllen, glatt streichen und mit den restlichen Erdnüssen bestreuen.

Den Erdnusskuchen auf der zweiten Schiene von unten im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad etwa 40 Minuten backen, bis die Oberfläche hellbraun ist. Vom restlichen Zwiebelgrün einige Ringe abschneiden und den Kuchen damit bestreuen. Lauwarm oder kalt servieren,