



Toskanischer Zucchinikuchen

Zutaten

300 g Zucchini, 2 Eier, 4 EL Mehl, 50 ml Wasser und 50 ml Milch vermischt, 3 Zwiebeln, 4 EL geriebener Parmesan plus Parmesan zum Servieren, ½ zerdrückte Knoblauchzehe, Olivenöl zum beträufeln, Salz und Pfeffer

Den Backofen auf 220 °C vorheizen. Die Zucchini in dünne Scheiben schneiden, salzen und ca. 20 Minuten ziehen lassen. In der Zwischenzeit die Eier, Das Mehl, das Wasser und die Milch verrühren. Die Zwiebeln in sehr feine halbringe schneiden. Die Zucchini abspülen um das Salz zu entfernen und trocken tupfen. Zucchini, Parmesan, Zwiebeln und den Knoblauch unter die Eimasse mischen. Eine ofenfeste Form ausfetten und alles hineingeben. Der Teig sollte maximal 1,5 cm hoch sein. Mit Öl beträufeln und ca. 30 Minuten backen, bis der Kuchen fest und goldgelb ist. Salzen, pfeffern und mit Parmesan bestreuen und servieren.