

Herzhafter Zucchinikuchen

500 g Zucchini geraspelt

1 Zwiebel gehackt

200 g Käse gerieben / Feta

200 g Dinkelmehl

1 EL Olivenöl

5 Eier verquirlt

1 Dose Mais

10 kleine Tomaten in
Scheiben

Salz / Pfeffer /
Knoblauch

- Alle Zutaten zu einer Masse verarbeiten.
- Optional:
Wildkräuter (Giersch, Löwenzahn, Brennnessel, Dost) waschen, gut trocken schleudern und fein hacken.
- Den Teig auf ein gefettetes Backblech verteilen.
- Tomaten in dünne Scheiben schneiden und auf den Teig legen.
- Bei 180°C ca. 30 Minuten backen.

