

Zucchini - Kuchen bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

500 gr Zucchini, 1 große Zwiebel, ca 0,5 Tasse Mehl, 2 Teelöffel Backpulver, ca 0,25 Tasse Öl, 1 Päckchen geriebener Käse, 4 Eier, Salz, Pfeffer, Knoblauchpulver, 75-100 gr Speckwürfel.

Die Vorbereitungen:

Zucchini raspeln, Zwiebel würfeln, Eier verrühren.

Tiefes Backblech mit Backpapier auslegen.

Backofen auf 180° - 200° C (Ober - Unterhitze) vorheizen.

Die Zubereitung:

Aus allen Zutaten (bis auf die Speckwürfel) eine Masse verarbeiten, auf das vorbereitete Backblech geben und verteilen.

Speckwürfel darüber streuen.

Zucchini - Kuchen in den Backofen geben und ca. 30 Minuten (je nach Backofen) backen.

Dieser Kuchen schmeckt warm wie kalt!