AUFWAND	KOCHDAUER	SAISON	HERKUNFT
klein	80 Min.	ganzjährig	international

MAIS-ZUCCHETTI-KUCHEN



Rezept und Foto: compactcook.com

KURZ VORGESTELLT

Frisch gebacken aus dem Ofen ist dieser reichhaltige Gemüse-Kuchen ebenso gut wie kalt serviert.

ZUTATEN (4 PERSONEN)

50 g	Mandeln, geschält, gerieben	300 g	Zucchetti, geraffelt
50 g	Gruyère, gerieben	50 g	Maiskörner
60 g	Quark	1 TL	Provencekräuter
2 EL	Milch	1 TL	Curry, mild
2 EL	Olivenöl	1 Pr	Muskatnuss
1	Ei	1 TL	Pinienkerne
60 g	Maisgriess, grob	4 Bl	Salbei

ZUBEREITUNG

1. Mandeln, Gruyère, Quark, Milch, Olivenöl, Ei und Maisgriess verrühren, 30 Min. quellen lassen.
2. Backofen auf 200 °C aufheizen.
3. Zuchetti mit der Röstiraffel hobeln. Zucchetti, Maiskörner, Kräuter und Gewürze unter die Maismischung rühren. Mit Salz abschmecken.
4. Masse in eine eingefettete Form füllen. Pinienkerne darüberstreuen und mit Salbeiblättern belegen. Zucchetti-Mais-Kuchen in der Mitte des Ofens etwa 30 Min. backen.

TIPP: In den letzten 5 Min. des Backens Grillfunktion zuschalten. So erhält man eine knusprige Oberfläche.

WEINTIPP: Elegante Weissweine: Chasselas-Weine aus der Westschweiz oder dem Wallis (Fendant), Weissburgunder, Müller-Thurgau, Verdejo aus Spanien (Rueda).