



ZUCCHINI- UND FETA-KUCHEN

Zutaten

Für 1 Torte

1 Pastete

1 geriebene Zwiebel

4 Zucchini: 1 kg

1 Handvoll Minzblätter

3 Eier

100ml flüssige Sahne

200g zerbröckelter Feta-
Käse

Schritte

- 1.** Dünsten Sie die Zwiebeln in einer Pfanne an, bis sie glasig sind.
- 2.** Fügen Sie die Zucchini hinzu, dann die gehackte Minze und den Knoblauch. Würzen Sie alles und lassen Sie das Gericht 15 Minuten lang bei mittlerer Hitze ohne Deckel köcheln. Rühren Sie dabei gelegentlich um.
- 3.** Verquirlen Sie in einer Schüssel die 3 Eier mit der Sahne und fügen Sie etwa 2/3 des Fetas in kleinen Stücken hinzu.
- 4.** Legen Sie die Pastete in die Form, geben Sie dann die Zucchini dazu und gießen Sie die flüssige Masse darüber. Streuen Sie zum Schluss den restlichen zerbröckelten Feta darüber.
- 5.** Backen Sie das Gericht 40 min lang bei 180°C im heißen Ofen.