



Bergkäse-Zucchini Kuchen mit Pilzen

🕒 Zubereitungszeit: 80 Minuten

📊 Schwierigkeit: Leicht

Zutaten für 6 Personen

101 g Rupp Vorarlberger Bergkäse, in Stücken
500 g Zucchini, in Stücken
2 TL Salz
5 Eier (Größe M)
176 g Streichkäse (Rupp Feinster Streich mit Bergkäse)
2 Prisen Pfeffer, frisch gemahlen
50 g Semmelbrösel
30 g Weizenmehl
150 g Pilze, frisch
20 g Olivenöl
2 TL Thymianblättchen, frisch
Basilikum, frisch, zum Garnieren (optional)

Zubereitung

Backofen auf 200 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen. Tarteform (Ø 26 cm) mit Backpapier auslegen.

Bergkäse in den Mixtopf geben, 15 Sek./Stufe 10 zerkleinern und in eine Schüssel umfüllen.

Zucchini und ½ TL Salz in den Mixtopf geben, und 6 Sek./Stufe 4 zerkleinern, in den Gareinsatz umfüllen und abtropfen lassen.

Rühraufsatz einsetzen. Eier, Feinster Streich mit Bergkäse, ½ TL Salz und Pfeffer in den Mixtopf geben und 6 Min./50°C/Stufe 4 schlagen.

Geriebenen Bergkäse (evtl. etwas zur Seite stellen, siehe Tipp), Semmelbrösel und Mehl rechts und links neben den Rühraufsatz zugeben und 4 Min./Stufe 4 schlagen. Währenddessen Pilze in 2 mm dicke Scheiben schneiden.

Zerkleinerte Zucchini mit Hilfe des Spatels gut auspressen, in den Mixtopf zugeben und 20 Sek./Stufe 2 untermischen. Rühraufsatz entfernen. Mit dem Spatel den Teig nochmals gut vermischen.

Den Teig in die vorbereitete Backform geben und sofort ca. 15-20 Minuten (200°C) goldgelb backen. Währenddessen Mixtopf spülen und im Rezept fortfahren.

Olivenöl, Pilze, falls gewünscht Thymian und $\frac{1}{4}$ TL Salz in den Mixtopf geben und ohne Messbecher 8 Min./120°C/Stufe 1 dünsten.

Den gebackenen Boden kurz überkühlen lassen, mit Hilfe einer Platte wenden und das Backpapier abziehen. Die Pilze auf dem Boden verteilen, mit Basilikum garnieren, in Stücke schneiden und servieren.