



Bergkäse-Zucchini Kuchen mit Pilzen



80 Minuten



easy cheesy

Zutaten

für 6 Personen

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

Zubereitung

- 1 Backofen auf 200 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen. Tarteform (Ø 26 cm) mit Backpapier auslegen.
- 2 Bergkäse in den Mixtopf geben, 15 Sek./Stufe 10 zerkleinern und in eine Schüssel umfüllen.
- 3 Zucchini und 1/2 TL Salz in den Mixtopf geben, und 6 Sek./Stufe 4 zerkleinern, in den Gareinsatz umfüllen und abtropfen lassen.
- 4 Rühraufsatz einsetzen. Eier, Feinster Streich mit Bergkäse, 1/2 TL Salz und Pfeffer in den Mixtopf geben und 6 Min./50°C/Stufe 4 schlagen.
- 5 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.
- 6 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.
- 7 Den Teig in die vorbereitete Backform geben und sofort ca. 15-20 Minuten (200°C) goldgelb backen. Währenddessen Mixtopf spülen und im Rezept fortfahren.

- 8** 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.

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

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