



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.
