

Gedeckter Zucchiniuchen

Der gedeckte Zucchiniuchen ist ein altes italienisches Rezept. 1970 hat Beatrice de Simoni das Rezept ihrer Tante aus San Remo im Schweizer Radio vorgestellt.

Zutaten:

1 Portion Kuchenteig

1 kg Zucchini

3 Esslöffel Reis

3 Eier

1 Zwiebel

Salz Bild: Colourbox

1 Gutsch Milch (knapp 1 dl)

100 g geriebener Käse

Ölivenöl, evt. Butter

Evt. Mortadella oder Speckstreifen

Zucchini gut waschen, samt Schale an einer Rösttaffel in ein Sieb grob raffeln. Salzen, zuletzt den Reis daruntermischen. Einen Teller auf die Mischung drücken und eine Stunde ruhen lassen, damit der Saft ablaufen und der Reis aufquellen kann. Inzwischen 2/3 des Teigs auswallen und eine Springform oder ein Kuchenblech damit auslegen. Den restlichen Teig für den Deckel auswallen. Zwiebeln fein hacken und in einer grossen Pfanne mit etwas Öl dämpfen, Zucchini begeben und kurz weiter dämpfen. In einer Schüssel Eier, Milch und Käse verquirlen, Zucchini- und evtl. Mortadella oder Speck begeben. Die Masse auf den Teigboden verteilen, mit dem Teigdeckel abdecken, Rand gut andrücken. Den Deckel mit Olivenöl oder Butter bepinseln. Den Kuchen eine Stunde im vorgeheizten Ofen backen.

Geniessen sie den Kuchen lauwarm oder kalt!