

Tomaten-Zucchini-Kuchen vom Blech

Zutaten für 1 Blech:

- 250 g Speisequark 20%
- 9 EL Milch
- 9 EL Rapsöl
- 1 ½ TL Salz
- 400 g Weizenmehl
- 1 P. Backpulver
- Für den Belag:
- ca. 300 g Ziegenfrischkäse
- 1 EL Dijon-Senf
- 2 TL Honig
- 2 rote Zwiebeln
- Ca. 600 g Tomaten
- 1 mittelgroße Zucchini
- Salz, Pfeffer,
- 1 EL Olivenöl
- 2 EL „rische's Tomätchen“

Zubereitung:

- Quark, Milch, Öl, Salz miteinander verrühren.
- Mehl und Backpulver mischen, unter die Quarkmischung heben, mit den Knethaken des Mixers zu einem Teig verkneten und auf die Größe eines Backblechs ausrollen. Backofen auf 200°C E-Herd / 180°C Umluft vorheizen. Backblech mit Backpapier auslegen. Teig auf das Blech geben. Ziegenfrischkäse, Senf und Honig in einer Schüssel miteinander vermischen und den Teig damit bestreichen.
- Zwiebeln schälen und in feine Spalten schneiden. Tomaten und Zucchini waschen, in Scheiben schneiden und zusammen mit den Zwiebeln auf dem Teig verteilen.
- Mit etwas Salz und Pfeffer würzen, mit Olivenöl beträufeln und ca. 30 – 35 Minuten backen. Nach dem Backen aus dem Ofen nehmen, und mit „rische's Tomätchen“ bestreuen und servieren